

Ovoce  
a zelenina  
s rodokmenem  
má společnou  
ochrannou  
známku

39



Vánoce, Vánoce  
přicházejí  
a jaká  
je jejich  
historie

41



Bednáři  
z Prazdroje  
jsou dnes už  
světovým  
unikátem

53



## Pálenkou roku je Hruškovice Williams

**Výsledky Pálenky roku, největší české soutěže pálenek, byly oznámeny v pražském Kině Kavalírka v pátek 13. října. Vycházely z hodnocení odborné poroty, která všech 296 destilátů z 37 českých lihovarů ochutnávala o týden dříve. Vysoká účast lihovarů byla pravděpodobně způsobena i reálným dopadem výsledků z loňského roku na trh – prodej vítězné meruňkovice například stoupl dvacetinásobně. Absolutním vítězem letošního ročníku se stala Hruškovice Williams středoché Palírny Radlák, která si stejně jako vloni odnesla i titul Palírny roku. Ceny se udílely celkem v 19 kategoriích jako byly slivovice, hruškovice či meruňkovice, ale také ovocné likéry, giny a whisky. Záštitu nad soutěží opět převzala Unie destilátérů a největší český distributor řemeslných pálenek Lihovárek.cz.**

Celkem 19 kategorií pálenek v rozmezí od 7 do 30 vzorků hodnotilo během koštu 10 odborných komisí, složených převážně z předních českých expertů na lihoviny. „Každý produkt byl hodnocen na základě ověřené metodiky, která zkoumá parametry jako požitost, vůni, chuť či jemnost. Parametrů je 10 a bodů také. Celkem se tedy jedná o stobodovou škálu,“ vysvětluje Jakub Gottwald, majitel společnosti Lihovárek a pořadatel soutěže. Nejlepší hodnocení napříč kategoriemi získala Hruškovice Williams z řemeslné Palírny Radlák, která v průměru

dosáhla výsledku 96 bodů. Porota ocenila především výraznou chuť ovoce. „Hrušky pro výrobu této pálenky nakupujeme speciálně v Lombardii, která je williamskami vyhlášená. Následně je všechny poctivě odšťopkováváme a kvasíme ve vinifikátorech. To je metoda, již většina lihovarů nevyužívá, nám se ale osvědčila, protože díky ní můžeme hrušky kvasit při nižších teplotách, a zachovat tak jejich intenzivní chuť,“ vysvětluje Kamil Kutina, masterdestilér Palírny Radlák s tím, že hruškovice tak chutí připomíná hruškový kompot.



Na zdraví a pravou nohou vykročíme do Nového roku!

### Současným trendem je posun k odrůdovosti a spotřebitelské lůbivosti

Odborné komisi předsedal děkan Vysoké školy chemicko-technologické a předseda Unie destilátérů Karel Melzoch. „Letošní Pálenka roku nám ukázala, že pálenky si vlastní soutěž rozhodně zaslouží. Je patrné, že jejich úroveň každým rokem stou-

pá,“ uvedl. „Zároveň můžeme vyzkoušet, že současným trendem je posun k odrůdovosti, čistotě a také ke spotřebitelské lůbivosti – zkrátka výroba pálenek, které dělají lidem radost,“ dodal.

Z celkem 179 ovocných destilátů uspěly na Pálence roku v jednotlivých kategoriích slivovice Hornácká durancie z Palírny Kuželov, Hruškovice Williams z Radlák, Jablkovi-

ce Zlatá z Destilérky Svach, vínovice z dubového sudu z Radlák, Blatenská višňovice z lihovaru Liqui B, třešňovice z Radlák či morušovice Martenz. Pro mimořádný úspěch ve vícero kategoriích byla Palírnou roku vyhlášena stejně jako v loňském roce Palírna Radlák, která sídlí v Jílovém u Prahy. Velmi nečekané je podle Jakuba Gottwalda vítězství meruňkovice od Ru-

dolfa Jelínka, jež se ve své kategorii řadí mezi finančně nejdostupnější pálenky.

### V nové kategorii kdoulovic zvítězila palírna založená teprve před rokem

Vůbec poprvé se na větším českém koštu objevila kategorie kdoulovic. „Zhru- ba před sedmi lety byly pokračování na str. 32



S moukou to umíme

www.mlynherber.cz

MLÝN HERBER spol. s r.o., Mlýnská 1/215, 747 73 Opava-Vávrovice, +420/553 780 509, herber@mlynherber.cz





# Soutěž Obal roku zná své vítěze

**Letošní jubilejní 30. ročník soutěže Obal roku vyvrcholil slavnostním galavečerem ve čtvrtek 19. října v Aquapalace Praha, kde si prestižní ocenění v podobě skleněných trofejí odnesly společnosti Van De Velde Unipap, Antalis, Logik a na prvním místě THIMM za Boxy pro T-phone launch pro firmu T-mobile.**

Ze 34 vybraných obalů vybrala předsedkyně poroty Jana Žižková čtyři nejlepší obalové exponáty. Na prvním místě se umístila společnost THIMM s Boxy pro T-phone launch pro zadavatele T-mobile, která byla přihlášena do kategorie Marketing, jež byla letošní novinkou. Na druhém místě byla společnost Van De Velde Packaging Unipap s obalovým řešením ADAPT. O třetí místo se rozdělily společnosti Antalis s papírovou vázací páskou a společnost Logik s interaktivním boxem pro kočky Brit Care Cat-

„Mám radost, že nová kategorie Marketing přinesla tolik skvělých obalů. Ukazuje se, že obaláři jsou opravdu

## Obal roku 2023

kreativní, protože tradiční obalový materiál použijí nejenom na obal, ale i na produkty, které jsou součástí obalu. Také dokázali, že správně použitý obalový materiál může podpořit značku produktu nebo produkt samotný. Opět je vidět, že transportní balení je silnou stránkou našich výrobců a že krabice z vlnité lepenky dnes vůbec nemusí být



Zástupci firmy Thimm a předsedkyně poroty Jana Žižková



Smurfit Kappa – Medovník

běžným či dokonce nudným obalem,“ komentuje dění Iva Werbynská, ředitelka Obalového institutu Syba, jež je organizátorem soutěže.

V soutěži byla také vyhlášena Cena udržitelnosti, kterou získala společnost Smurfit Kappa se svým obalem na Medovník – Lidl Mix a nově byla vyhlášena také

cena Packaging Print Prize za výjimečnou inovaci v tisku, kterou obdržela společnost Pebal za svůj obal na kávu Coffee Mountain Gorilla, kdy najednou lze vytisknout 6 barevných mutací obalu, což je opravdová novinka na trhu. Generálním partnerem a zároveň partnerem třídění je společnost EKO-KOM a mezi

dalšími několika partnery je i Český svaz pivovarů a sladoven. (egi)



## Pálenkou roku je Hruškovice Williams z Palírny Radlák

pokračování ze str. 31

na českém trhu pouze dvě kdoulovice. Trh se však rozšiřuje tak rychle, že jsme letos mohli vyhlásit jejich samostatnou kategorii. Právem v ní zvítězila kdoulovice Karl LIQ, která má vůbec nejcharakterističtější možnou chuť, jemnou až mydlinovou,“ říká Jakub Gottwald. I samotný lihovar Karl LIQ byl na koštu novinkou. Jiho-moravská palírna, která byla založena teprve před rokem, se podobné soutěže účastnila vůbec poprvé. Přesto se jí podařilo ihned probíjet mezi elitu – kromě úspěchu kdoulovice zvítězila se svou rynglovicí i v kategorii „ostatní slivoně“ a také v celkovém hodnocení palíren skončila na předních příčkách. „Protože jsme opravdu malý lihovar, můžeme svým produktům věnovat maximální péči. To platí zejména o kdouloních, které jsou dnes již vzácným plodem. Ty naše pocházejí ze stromů zrajících na svazích Chřibského podhůří. Syrové jsou téměř nepoživatelné, ale všeobecně se traduje, že čím méně je ovoce chutné za syrova, tím lépe chutná po zpracování,“ dodává Soňa Bolfová z Karl LIQ.

Vlastní kategorii měly i pivovnice, tedy pálenky vy-



Jakub Gottwald, majitel společnosti Lihovárek a pořadatel soutěže.

ráběné z piva. I vítěz, Zlatá pivovnice z Destilérky Svach podle Jakuba Gottwalda dokládá postupnou kultivaci tohoto druhu alkoholu u nás. „Zatímco za první republiky se pivovnice vyráběla ze zkaženého piva, teď už pro ni lihovary připravují speciální surovinu, takzvanou mladinu,“ osvětluje historii pivovic majitel Lihovárku.

### Českou whisky opanovala Destilérka Svach

V kategorii ginů pak v konkurenci 30 dalších zvítězil Summer gin od Garage 22. Specifickou kategorií představovala také česká whisky, již stejně jako vloni opanovala Destilérka Svach. Její produk-



Palírna Radlák – destilační aparatura

ty skončily na prvním i třetím místě. Soutěže se účastnily i takzvané new make spirits, tedy budoucí whisky. Vítězem v této kategorii se stala Palírna Agnes. „Její budoucí whisky je ta, kterou by měl milovník whisky vyhlížet,“ říká Jakub Gottwald. Novinkou oproti loňskému ročníku byla účast likérů. Z nich slavily úspěch Sudličkova ořechovka a Meruňkový likér ze Sudličkovy palírny, Višňová mandlovka z Hustopečské mandlárny, Zázvorový likér z Palírny Radlák a Lužická bylenná z Gallidistillery.

Organizátor Pálenky roku Jakub Gottwald, majitel nej-

většího prodejce tuzemských řemeslných destilátů Lihovárek.cz a zároveň tajemník

Unie destilátérů vnímá akci jako možnost podpořit lokální lihovary, zlepšit reputaci pálenek v české společnosti a v neposlední řadě dát detailní zpětnou vazbu producentům. „Produkce i prodeje řemeslných lihovarů se konstantně zvyšují. V uplynulém roce k tomu bezesporu přispěla i Pálenka roku. Loňskému absolutnímu vítězi, Vínovici z dubového sudu Palírny Radlák, vzrostly meziročně prodeje tři a půlkrát, vítězné slivovici z Palírny U Větrného mlýna Kuželov pětkrát a meruňkovici Svach dokonce dvacetkrát,“ říká.

Eugenie Línková

### Kvalitní české pití od Lihovárku do gastronomie

Lihovárek.cz, s.r.o. vznikl v roce 2017. Od počátku se pod taktovkou Jakuba Gottwalda zaměřil na odborný prodej produkce řemeslných českých destilátů. Co začalo jako e-shop, vyrostlo postupně do kamenného obchodu a distribuční společnosti, která dodává kvalitní české pití do gastronomie. V loňském roce přesáhl obrát 20 milionů korun, letos se přiblíží ke 30 milionům. Lokálním lihovarům pomáhá Lihovárek.cz nejen s odbytem produktů, ale díky zkušenostem z online světa i s propagací značky.



Zdeněk Musil, majitel a zakladatel palírny Radlák – Palírny roku



Absolutní vítěz ročníku – zlatá Hruškovice Williams



Oceněná Jablkovice Zlatá z Destilérky Svach



# Tisíce firem musí do konce roku upravit staré smlouvy

**Od tohoto roku začala platit novela zákona o významné tržní síle při prodeji zemědělských a potravinářských produktů. Zatímco dříve tento zákon platil pouze pro ty největší potravinářské řetězce, nyní dopadá na celou řadu firem působících v zemědělství či potravinářství. Podle analýzy ze začátku roku, na které se podílela mezinárodní advokátní kancelář Noerr, musí nová pravidla dodržovat přes 2 200 společností. Pokud nevyhoví zákonu o významné tržní síle, hrozí jim vysoké pokuty.**

Jak upozorňuje partner mezinárodní advokátní kanceláře Noerr Petr Hrnčíř, tyto firmy musí do konce tohoto roku upravit všechny stávající smlouvy tak, aby nové právní úpravy odpovídaly. Jinak jim hrozí pokuty až 10 milionů korun nebo 10 % z čistého obrátu.

**Dříve zákon mířil jen na velké, dnes i na střední a menší**

„Novela absolutně změnila pohled na to, kdo tou významnou tržní silou skutečně je. Zatímco dříve zákon mířil na několik velkých maloobchodních řetězců s ročním obrátem nad 5 miliard Kč, nově od tohoto roku se tato hranice snížila na pouhé 2 miliony EUR (přibližně 49 milionů Kč) a zároveň se zahrnul celý zemědělský a po-

travinářský řetězec. Přestože tyto firmy mají povinnost od 1. ledna 2023 všechny nové smlouvy uzavírat tak, aby odpovídaly nové právní úpravě, je stále možné, že některé z nich zapomněly upravit dříve uzavřené smlouvy tak, aby byly s novelou zákona v souladu. Přejížděné období přitom trvá jen do konce tohoto roku,“ říká advokát a lokální partner mezinárodní advokátní kanceláře Noerr Petr Hrnčíř.

**Ve hře je, zda řetězec neomezuje samého dodavatele**

Zákon č. 395/2009 Sb., o významné tržní síle při prodeji zemědělských a potravinářských produktů a jejím zneužití byl přijat za účelem omezení možnosti zneužívání postavení silnější smluvní



JUDr. Petr Hrnčíř

## 0 advokátní kanceláři Noerr

Mezinárodní advokátní kancelář Noerr je jednou z nejdelší působících mezinárodních advokátních kanceláří v Česku. Nabízí své služby předním mezinárodním, regionálním i českým společnostem. Noerr má silné postavení nejenom v Německu, ale také v regionu střední a východní Evropy, kde kancelář zastupuje více než 100 právních a daňových poradců. Pražská kancelář byla založena již v roce 1990 a přes 30 let radí zahraničním i lokálním klientům v souvislosti s jejich činností v České republice. Zaměřuje se především na poradenství v oblasti fúzí a akvizic, korporátního práva, bankovníctví a financí, restrukturalizace a insolvence, soudních sporů, nemovitostí a pracovního práva. Více informací naleznete na [noerr.com](http://noerr.com)

# NOERR

strany v dodavatelsko - odběratelských vztazích. Původně se tento zákon vztahoval pouze na největší hráče na trhu, po poslední novelizaci se však dotknul velké části firem v těchto oborech. Pokud měla společnost k 31. 12. 2022 roční obrát nad 2 miliony EUR (přibližně 49 milionů Kč) a působí v zemědělském či potravinářském řetězci, musí při těchto obchodech kontrolovat, zda svého doda-

vatele neomezuje. Obrát se přitom nemusí nutně počítat pouze za jednu společnost, v případě propojených osob se počítá za celou skupinu, obdobně se postupuje u aliancí dodavatelů či odběratelů. Do částky obrátu se také podle zákona započítávají všechny tržby, tedy nikoliv pouze ty z prodeje zemědělských produktů a potravinářských výrobků.

**Dodržení doby splatnosti faktury je první z podmínek**

Dodržení pravidel obnáší například povinnost předchozí písemné smlouvy s dodavatelem, maximální určenou dobu splatnosti faktur a mnoho dalších zákazů a příkazů ohledně nastavení obchodních vztahů, ve kterých není snadné se bez právní pomoci zorientovat. „Nedodržení pravidel přitom může znamenat výrazné pokuty, a to až do 10 milionů korun nebo 10 % z čistého obrátu odběratele s významnou tržní silou,“ doplňuje advokát a lokální partner mezinárodní advokátní kanceláře Noerr Petr Hrnčíř.

Eugenie Línková

## Editorial

**Zdravě a s domácími potravinami**

Vánoce, Vánoce přicházejí a s tím i snaha obdarovávat své blízké. Typů v tomto čísle na hodnotné dárky především lahodných chutí jak nápojů, cukroví, tak i dalších potravinářských lahůdek je dost. Dokonce se nám na dálku podařilo navštívit i různé zahraniční soutěže, kde naše produkty bodovaly. A jsou to nejen likéry, vína, ale také pálenky a medovina.

To vše a mnoho dalšího je v tomto čísle magazínu, kde jako každoročně nemůže chybět i vánoční příloha. Dnes jsme se v ní zaměřili nejen na vánoční klasická jídla, ale i na medové perníčky a další sladkosti, jejichž základem je med.

Ani tentokrát se ale nevyhýbáme vážným tématům jako je snaha snižovat další a další až zrušné zaplavení naší planety plasty. Tuto akci iniciuje nejen Svaz obchodu a cestovního ruchu, ale ministerstvo životního prostředí k tomu dalo posvěcení i přípravou tak potřebné vyhlášky. Svaz obchodu a cestovního ruchu mj. výrazně podporuje potravinové banky. I tentokrát se díky sbírkám potravin v různých prodejnách podařilo shromáždit až enormní množství potravin pro potřebné. Bohužel chudoba se dost výrazně dotýká stále většího počtu rodin i lidí, zejména důchodců a samoživitelů. Právě k nim v předvánočním čase putují potravinové balíčky.

Přiznejme si, že jsme v poslední době ostražití k různým tak zvaným akcím na ochranu životního prostředí se znaky Green Dealu, často ale navrhovanými lidmi, co až tak nejsou odborníky na danou tematiku a k pravému zemědělství mají někdy i dost daleko. Mnohdy to totiž připomíná starou pravdu, že zejména laik si myslí díky pohledu ze silnice do polí a sadů, že je to práce jednoduchá, s pravidly, co se ani nemusí hlouběji zkoumat, natož studovat. Kdo je ale v agrárním sektoru doma a má znalosti nejen vysokého školského charakteru, praxi na farmách i účast na zahraničních stážích, ten ví, že je to často jinak. A že se někdy různí představitelé těchto „záchranných akcí“ nejen mýlí, ale i doslova se rouhají svým nevědomým konáním. Pak je tu ale povinností dobrých médií dát slovo odborníkům a vysvětlit, kde je skutečná pravda, a jak na věc, týkající se nejen půdního fondu, ale i správné praxe v daném oboru.

Zvykli jsme si nic nezamlčovat a dáváme tak slovo nejen těm, co s nápady v rámci různých pohnutek přicházejí, ale i dalším, co dokáží nabídku dešifrovat, a dát jí správný rámc a pojmenování. Někdy totiž nabídnutá ruka pomoci je spíš jen záminkou pro sledování vlastních zájmů a touhy, jak přijít k penězům, a to třeba i konkrétními vývozy potravin do další země. Přitom my jsme republikou, kde byla vždy přísná zooveterinární pravidla. A veterináři i inspektoři na posuzování kvality té které potraviny ani dnes nic neslevili z daných přísných norem a trvají na nich. Vždy se tady dodržovaly lhůty, do kdy se smí aplikovat postřik ať v rámci ochrany rostlin před plevele, nebo když jde o přihnojování, a tak se konzument nemusel bát příjmů škodlivin vzniklých v produktech po těchto činnostech. V tom jsme dokonce dosud lepší než řada okolních zemí i těch v zámoří a rozhodně není dobré u nás zemědělskou produkci jakkoliv snižovat a omezovat. To se bohužel děje a nemá cenu si nalhávat, že je tomu jinak. A není tak ani žádným tajemstvím, že v rámci podpory svých zemědělců existují v okolních zemích, a to zejména západní Evropy, mnohem větší podpory v rámci dotací, a to ze státní kasy. To je mnohdy zásadní přilepšení oproti snižujícím se podporám z EU, které jsou srovnatelné pro všechny členské státy.

O to víc potěší aktivity společnosti Makro, opakovaně vzpomínané v jednotlivých číslech Agrárního a Potravinářského obzoru. Mají název České pole a tento obchodní řetězec se snaží u nás upřednostňovat naše brambory, náš česnek, ale i křen a bude to i cibule a následně slibuje i podporu živočišných českých komodit. A tak zatímco v některých ze zahraničních obchodních společnostech se dovozy potravin zvyšují, Makro chce víc a víc prosazovat tuzemskou produkci a to je třeba jen vítat.

Vychutnejme si tedy o svátcích naše kvalitní potraviny a vzdejme hold nejen svým rodinným kuchařkám i kuchařům, ale především producentům z řad zemědělců a potravinářů. Ti denně od časných ranních hodin plní své úkoly a jsou tak anonymními dárce toho nejceněnějšího, co máme - zdravé výživy naší společnosti.

K vánočním svátkům vám přejeme co největší pohodu a následně dobré vykročení do roku 2024.

Ing. Eugenie Línková  
šéfredaktorka





# Potraviny budou zdražovat, přestože klesne sazba DPH

**Potraviny od ledna zdraží, přestože klesne sazba DPH. Ministra zemědělství Marka Výborného (KDU-ČSL) o tom informovali zástupci obchodních řetězců. Ministr to řekl po jednání se zástupci největších obchodníků a Svazu obchodu a cestovního ruchu.**

Ještě v září přitom premiér Fiala tvrdil, že ke zlevnění potravin skutečně dojde. „Dostalo se nám ujištění, že ceny potravin budou nadále klesat a že se pozitivně projeví konkrétní opatření, které vláda udělala a které máme v ozdravném balíčku, a to je přesun potravin do sníženého DPH. Zároveň nás obchodníci ujistili, že budou ještě více dbát na kvalitu potravin, které nabízejí zákazníkům,“ řekl tehdy.

Zástupci obchodníků podle Výborného nedali jasnou odpověď: „Já jsem se jich ptal, jak je možné, že jedny a ty samé potraviny stojí v České republice více než třeba v Polsku nebo jiných státech. Zajímalo mě, jak je toto vysvětlitelné, otevřel jsem téma DPH, protože v této souvislosti je těžko vysvětlitelný rozdíl mezi nákupem u nás a v Polsku, který je v důsledku o 70 procent dražší u nás. Jakkoliv vnímám to DPH aktuálně na patnácti procentech a některé vyšší provozní náklady, tak to stále nevysvětluje těch 70 procent,“ prohlásil Výborný. Odpověď, proč jsou ceny v České republice výrazně vyšší než v Polsku, ale nedostal. V Česku budou potraviny od ledna v nové sjednocené sazbě DPH 12 procent, nyní jsou v první snížené sazbě 15 procent. Výborný zopakoval své dřívější vyjádření, že v Česku je trojnásobné množství obchodů na obyvatele než v Německu a že v ČR připadá jedna prodejna na 1 681 obyvatele, zatímco v Německu na 5 700 lidí, což logicky vede k vyšším cenám v ČR. „I to se započítává do výsledné ceny, ať už jde o energie, provoz obchodu, zaměstnance, to všechno je třeba zohlednit,“ pokračoval Výborný.

## Problém je na konci řetězce

Podle Výborného je problém vysokých cen potravin hlavně mezi potravináři a obchodníky. „Dnes máme výkupní ceny mléka u zemědělců téměř na hraně nákladovosti, stejně tak je to u potravinářské pšenice. Letos ten problém není na začátku, ale spíše na konci (dodavatelsko-odběratelského řetězce),“ doplnil ministr. Na začátku října se konkrétně cena potravinářské pšenice

dostala přibližně na úroveň roku 2021, tedy na zhruba 5 000 korun za tunu. Vyplývá to z dat Českého statistického úřadu. Ceny zemědělských výrobců klesají od května. V říjnu byly meziročně nižší o 13,4 procenta. V rostlinné výrobě se snížily o 17,9 procenta, zlevnily například olejoviny o 34,4 procenta a obiloviny o 32,2 procenta. Zdražila naopak čerstvá zelenina o 9,6 procenta, ovoce o 15,2 procenta a brambory až o 58,3 procenta. V živočišné výrobě byly ceny nižší o 5,7 procenta. Klesly třeba ceny mléka o 16,1 procenta. Stouply ceny prasat, a to meziročně o 14,7 procenta, vajec o 11 procent a drůbeže o 2,5 procenta, ukazují říjnová data.

## Kontroly kvality a bezpečnosti potravin

Na setkání se zástupci obchodních řetězců se také diskutovalo o kontrolách kvality a bezpečnosti potravin. Společné kontroly Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI) a České obchodní inspekce začaly za působení Výborného předchůdce Zdeňka Nekuly, který naposledy v červnu uvedl, že ukazují velké množství pochybení obchodníků. Podle Výborného kontroly budou pokračovat a je podle něj na místě, aby ke kontrolám přistupovali aktivněji i další orgány jako Úřad pro ochranu hospodářské soutěže (ÚOHS), jenž má v gesci letos novelizovaný zákon o významné tržní síle. „Myslím, že tady máme stále velké rezervy. Není třeba čekat na konkrétní podněty. Pokud se ukazuje, že může být podezření na skrytou kartelovou dohodu, je potřeba, aby kontrolní orgány konaly,“ uvedl ministr Výborný. „Domnívám se, že všechny články řetězce mají hrát podle férových pravidel. Nemají jít na nepřiměřené marže či obchodní přírůstky. Platí to i pro potravináře,“ prohlásil.

## Ministr hovořil o vládní pomoci

Ministr rovněž zopakoval, že nemá přímý vliv na ceny, ale je zároveň jeho úkolem jasně sdělovat, že některé věci jsou neakceptovatelné. Jako



Ministr Marek Výborný na tiskové konferenci k potravinám

příklad uvedl situaci, kdy potravinářská firma ohlašuje zdražování i přesto, že jí v posledních letech rostou zisky. Například šéf mlékárny Madeta Milan Teplý v listopadu uvedl, že zřejmě zdraží výrobky nejméně o tři až pět procent, což zdůvodnil především růstem nákladů na energie a pohonné hmoty. Výborný je přesvědčený, že i díky vládní pomoci se zmíněné náklady snížily dostatečně. „Zastropovali jsme ceny energií a snažili jsme se celý trh stabilizovat. Jakkoli se to zdálo loni tragické, tak se to skutečně povedlo,“ tvrdí ministr. Z vládních čísel podle něj vyplývá, že se zisk u největších potravinářských společností pohyboval v rozmezí 20 až 220 milionů korun.

## Výborný chce budovat „kulturu obchodu“

Marek Výborný také řekl, že chce budovat „kulturu obchodu“. „Je těžko akceptovatelné, že někdo nakupuje například kilogram mrkve za 9,30 Kč a prodává za 27,90 Kč,“ řekl. „To je prosím 261 procent obchodní přírůstek, a to je pro mě věc nevysvětlitelná. Tyto praktiky musejí skončit, aby všechny ty části toho segmentu od zemědělců po potravináře a obchodníky dosahovaly přiměřeného zisku,“ pokračoval s tím, že samozřejmě nechce, aby u nás docházelo ke krachům, ale opravdu k přiměřeným ziskům s ohledem na občany. Prvovýrobci, zpracovatelé i obchodníci by podle něj měli mít přiměřené zisky.



Tomáš Prouza odpovídá na dotazy novinářů.

## Aplikace k monitorování cen

Výborný připomněl, že již dříve navrhoval zavedení aplikace, která by ceny monitorovala, obchodní řetězce ji ale podle něj zavrhlý a bez dat od obchodníků případná aplikace nemá velký smysl. K myšlence na vznik aplikace sledující ceny základních potravin ho přivedl příklad z Řecka, kde spuštění takového srovnávače vedlo k poklesu cen zhruba o 18 procent. K možnému vzniku aplikace v Česku se ale podle ministra pozitivně staví zatím jen jeden malý český obchodní řetězec.

Na setkání se zástupci obchodních řetězců se podle Výborného diskutovalo o tom, zda taková aplikace je v Česku potřeba. Podle ministra se o tom ještě jednat dá. Sám nemá zájem vytvářet legislativu nebo nařízení, která by firmám sdílení dat vyložene přikázala. „Jsem přesvědčen, že jakýkoliv krok, který povede k tomu, že ceny potravin budou odpovídat cenám v okolních zemích, budou přiměřené a spravedlivé, je na místě,“ řekl. Prostor pro svázání cenotvorby legislativou ministr nevidí, chce i nadále tlačit na řetězce spíš neformálně.

## Tomáš Prouza hájil kroky dodavatelů

Prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR Tomáš Prouza vzápětí po ministrově vystoupení novinářům sdělil, že dodavatelé mají ke zdražení důvod, protože porostou ceny energií a vláda se rozhodla výrobcům potravin už s jejich cenami nepomáhat. „Potravinářství je hodně

ři vyšší náklady promítnou do cen.“

Výborný dle Prouzy šíří dezinformace. „Potraviny v Česku jsou šesté nejlevnější v Evropě. To, že někdo koupí v Německu výrobek ve slevě, a poté udělá stejný nákup v Česku mimo slevovou akci, možná generuje zajímavé mediální titulky, ale neodpovídá to realitě,“ prohlásil. Ministr by podle Prouzy měl ocenit, že se situace zlepšila.

## Nepochopení významu zisků

Také prezidentka Potravinářské komory Dana Večeřová upozorňuje na nepochopení významu zisků. „Zisky primárně slouží k inovacím a investicím do výroby, nikoliv ke zlevňování potravin. Jestliže mají potraviny zlevňovat, pak musí zlevnit všechny vstupní náklady,“ míní Dana Večeřová. Za snížením cen například mléčných produktů stojí podle ní právě zlevnění počátečních nákladů. Ty ovšem neklesají tak razantně, domnívá se Večeřová a upozorňuje, že řada malých a středně velkých potravinářů se musela v uplynulých měsících zadlužit, aby splatila nedoplatky na energiích. Cena surovin sice podle Potravinářské komory klesá, ale pokles z pohledu výrobců není výrazný. „Stoupá všechno ostatní. Logicky se ceny energií projeví v cenách obalů, dále je to recyklace, to vše musí potravinář platit. Stejně jako vodné a stočné,“ upozorňuje Dana Večeřová a dodává, že to se také do nákladů propisuje. „Jakkoli firma pro udržení svého provozu potřebuje zisk až dvě procenta. Další část z nich totiž plyne do inovací a prostoru pro zlevnění příliš nezbývá,“ dodala.

## Ostrá konkurence

Vývoj cen ovlivňují i zahraniční dodavatelé. „Naši největší konkurenti – Německo, Polsko, Maďarsko a Slovensko – mají poloviční ceny energií,“ popisuje šéfka potravinářů. Z toho důvodu jsou některé produkty mimo Česko daleko levnější. „Je to velmi ostré konkurenční prostředí. Potravináři nemohou zlevnit a ještě bojují s ostatními dodavateli,“ upozorňuje.

Bohumil Brejžek





# Ovoce a zelenina s rodokmenem má společnou ochrannou známku

**Při příležitosti křtu ochranné známky Ovoce a zelenina s rodokmenem se v budově Ministerstva zemědělství uskutečnila společná tisková konference Zelinářské unie Čech a Moravy a Ovocnářské unie České republiky. Zúčastnil se jí i ministr zemědělství Marek Výborný, který se ujal role kmotra při křtu známky a přijal záštitu nad touto aktivitou.**

Jak ministr Výborný na zahájení konference uvedl, pěstitelé z obou unií budou značkou označovat svoji produkci. Impuls k jednotnému označení vyšel z tradice certifikace ovoce a zeleniny pocházející ze systému integrované produkce značkami, které původně obě unie prováděly odděleně. Spojení tuzemského ovoce a zeleniny pod jednu známku pomůže českým spotřebitelům jednoduše rozpoznat české výrobky, navíc s přidanou hodnotou.

## Jasná deklarace původu produkce

Ovoce a zelenina pod společnou značkou má šanci na větší úspěch na trhu. „Je důležité se odlišit, deklarovat jasné původ produkce a pomoci zákazníkovi při nákupu kvalitního ovoce a zeleniny z našich regionů,“ zdůraznil Marek Výborný a připomněl, že je to další forma pomoci obou unií svým členům z řad

pěstitelů, protože bez ovocných sadů a polí se zeleninou by naše krajina byla druhově mnohem chudší.

Marek Výborný dále uvedl, že známka je zárukou původu, čerstvosti a zdraví produktu – ovoce nebo zelenina s rodokmenem byly vypěstovány tuzemským farmářem v sadu nebo na poli v Čechách, Moravě a Slezsku a nemusely putovat stovky kilometrů, protože to mají na pult obchodů blízko, cestují jen v rámci hodin. Jsou proto čerstvé, sklízí se v plné zralosti, obsahují maximální dávku vitamínů a zdraví prospěšných látek.

## Ministerstvo podporuje integrovanou produkci

Ministr Výborný dále hovořil o integrované produkci, která představuje k životnímu prostředí šetrnější systém pěstování, jehož výsledkem je ovoce a zelenina bezpečnější pro spotřebitele, když kombinuje nejlepší prvky



Křest ochranné známky Ovoce a zelenina s rodokmenem

ekologického a klasického zemědělství, nejmodernější šetrné technologie a principy integrované ochrany rostlin, chrání přírodní zdroje, podporuje rozmanitost životního prostředí a pomáhá české krajině. V tomto systému hospodaří přibližně šedesát procent tuzemských pěstitelů ovoce a zeleniny. „Integrovanou produkci ovoce a zeleniny Ministerstvo zemědělství podporuje v rámci Agroenvironmentálně-klimatických opatření ve Strategickém plánu. Podpora funguje jako částečná náhrada



Jablka a hrušky s rodokmenem



zvýšených nákladů pěstitelů, kteří používají náročnější hospodaření než klasické konvenční zemědělství,“ prohlásil Marek Výborný.

Ovocnářství a zelinářství jsou odvětvími, která je nutné efektivně podporovat kvůli jejich náročnosti na práci. Ministerstvo zemědělství jen loni pro každý z těchto sektorů poskytlo více než 400 milionů Kč. Další peníze pro české zemědělce ve výši 163 milionů Kč přišly z Evropské komise a k nim přibýlo 80 milionů z národních peněz. Z tohoto balíku šlo přes 48 milionů do sektorů ovoce a zeleniny.

## Ovocnáři i zelináři věří v úspěch společné značky

Smyslem projektu Ovoce a zelenina s rodokmenem je poskytnout spotřebiteli produkční historii od semínka až po potravinu, aby měl větší možnost posoudit, jak kvalitní a jak zdravotně nezávadnou potravinu dostává. „Věříme, že ovoce a zelenina pod společnou značkou – zdravé, šetrně vypěstované,

regionální a naše – má šanci na větší úspěch na trhu. Je to další forma pomoci obou unií svým členům z řad pěstitelů. Bez ovocných sadů a polí se zeleninou by naše krajina byla druhově mnohem chudší a bez kvalitní zeleniny a ovoce na talíři bychom ochudili zase svoje zdraví,“ říká předsedkyně Zelinářské unie Čech a Moravy Monika Nebeská. Předseda Ovocnářské unie Čech a Moravy Martin Ludvík k tomu dodává, že „společná značka může být pro naše členy marketingovou výhodou při uplatnění na trhu s potravinami. Je důležité se odlišit, deklarovat jasné původ produkce a pomoci zákazníkovi při nákupu kvalitního ovoce a zeleniny z našich regionů.“

Zapsanou ochrannou známku mohou používat pouze pěstitelé sdružení ve Svazu pro integrovanou produkci zeleniny při Zelinářské unii Čech a Moravy nebo ve Svazu pro integrované systémy pěstování ovoce při Ovocnářské unii ČR.

## Pěstované s láskou a respektem k životnímu prostředí

„Pokud na svém jablku naleznete logo Ovoce a zelenina s rodokmenem, můžete si být jisti, že máte v rukou kvalitní, čerstvý, zdravý super kousek ovoce z českého sadu, za který český farmář ručí svým jménem, zdůrazňuje Martin Ludvík. „Jablko ze sadu nebo skladu putuje jen pár kilometrů, není unavené cestováním, nemá za sebou velkou uhlíkovou stopu. Je plné vitamínů a zdraví prospěšných látek.“

Obdobně se vyslovuje i Monika Nebeská, podle níž se zelenina s rodokmenem od českých pěstitelů ke spotřebitelům dostane také za pár hodin. „Je tedy čerstvá a křupavá. Každý z pěstitelů si za svou zeleninou s rodokmenem stojí, při jejím pěstování bojuje s nepřízní počasí a nejistotou na každém kroku. Pěstujeme ji s láskou a respektem k životnímu prostředí.“

Bohumil Brejžek



# Med a medovina na Vánoce

Od doby, kdy pravěký člověk poznal chuť medu, stal se součástí jeho jídelníčku. Ne však na každý den, ale na sváteční příležitosti. Mezi ně patřil i nástup slunovratu a následně přibýly vánoční svátky. Med se původně konzumoval v přirozené podobě, to je z plástů. Pokud se z nich vytlačil – vylisoval, byl uchovávan v nádobách. Jenže když nebyl důkladně – až hermeticky uzavřen, přijímal vzdušnou vlhkost, začal kvasit a na světě byl alkoholový nápoj – medovina. Do pečiva se med přidával pro svoji chuť, trvanlivost a schopnost udržovat pečivo vláčné. Medové pečivo je oblíbené dosud, zejména o Vánocích. Proto v tomto čase přinášíme několik osvědčených receptů s medem a nezapomínáme ani na medovinu.

## Vánoční perník

**Příprava:** 250 g medu, 150 g přírodního cukru, 100 g másla, 500 g hladké mouky, 1 lžička nového koření, 1/2 lžičky skořice, trochu mletého hřebíčku, špetka kardamomu, muškátového květu a anýzu, 1 prášek do pečiva, 1/4 lžičky soli, 2 vejce, tuk strouhanka nebo hrubá mouka na vysypání formy, 20 loupáných mandlí.

**Postup:** Med, cukr, máslo a 3 lžíce vody trochu zahřejeme a smícháme v hustou hmotu. Necháme ochladit. Mouku, mleté nebo tloučené koření a prášek do pečiva smícháme. Vejce vmícháme do medové hmoty, postupně přidáváme k mouce a vymícháme těsto. Chlebičkovou formu vymastíme a vysypeme strouhankou nebo hrubou moukou.

Těsto vlijeme (spíše vložíme, je dost husté) do formy, povrch uhladíme a ozdobíme mandlemi. Pečeme asi 50 minut při 175°C. Upečení zkusíme špejlí. Po vytažení z trouby necháme ještě 30 minut ve formě. Pak perník vyjmeme z formy, pevně zabalíme do folie nebolobalu a poprvé ochutnáme nejdříve za 2 dny. Pevně zabaleny vydrží několik týdnů čerstvý (nemám ověřeno, na to je moc dobrý, ale za týden je opravdu o poznání lepší než za dva dny).

Když se nám nechce mlet koření, můžeme použít kou-

penou směs perníkového koření nebo kypřicí prášek do perníku, v tom případě vynecháme prášek do pečiva.

## Perníčky

**Příprava:** 50 dkg hladké mouky na vál Na řídkou směs do mísy: 15 dkg hl. mouky, 25 dkg cukru, 3 celá vejce, 4 polévková lžíce kakaa, 3 kávové lžičky koření do perníku, 1 kávová lžička sody, špetka soli, 7 polévkových lžic rozpuštěného medu, 8 dkg rozpuštěného vlažného másla

**Postup:** Do mísy nasypeme cukr, přidáme vejce a promícháme metličkou. Přilijeme rozpuštěné máslo, med, špetku soli, kakao a perníkové koření. Mouku smícháme se sodou a postupně ji přisypáváme, mezitím vše mícháme vařečkou v řídkou směs. Na vál nasypeme 50 dkg hladké mouky, přidáme řídkou směs a zapracujeme.

Těsto hněteme tak dlouho, aby se nelepilo na ruce a bylo hladké. Podle potřeby můžeme přidat ještě mouku a potom aspoň 10 min. dob-

ře vypracovat. Hotové těsto zabalíme do potravinové folie a necháme nejméně 1/2 hodiny v chladu odpočinout. Z 1/2 těsta na posypaném vále vyválíme plát přibližně 3 mm silný a vykrajujeme libovolné tvary. Plech vymažeme sádlem a vysypeme moukou.

Perníčky nožem klade na plech 1 cm až 2 cm od sebe a pečeme ve vyhřáté troubě na cca 200 stupňů. Před pečením ještě potřeme rozšlehaným bílkem, aby se krásně leskly. Po vychladnutí lze zdobit sněhovou polevou.

## Perníková chaloupka

**Příprava:** 400 g hladké mouky, 140 g moučkového cukru, 60 g tuku, 2 celá vejce, 100 g medu, 1 lžička perníkového koření, 1 lžička sody, 1 vejce na potřeni

**Poleva:** 1 bílek, 140 g moučkového cukru, citrónová šťáva

**Postup:** Vypracujeme těsto, necháme aspoň 24 hodin odpočinout v chladu. Vykrajíme díly chaloupky a upečeme v mírně vyhřáté troubě. Hned po vyndání z trouby potřeme rozšlehaným vejcem. Upeče-

né vychladlé díly ozdobíme polevou a „postavíme“ chaloupku. Tento perník můžeme použít i na malé perníčky.

## Medová kolečka, co dělá babička Evička

**Příprava těsta:** 30 dkg hladké mouky, 13 dkg cukru, 4 dkg másla, 1 vanilka, 3 lžíce medu, 1 vejce a 1 žloutek, 3/4 lžičky jedlé sody. Vyválíme plát, vykrajujeme kolečka a upečeme.

**Krém:** 20 dkg másla, 15 dkg cukru, 1 žloutek, 1 lžíce rumu (lze i bez žloutku) – utřeme.

**Postup:** Uvaříme 1/2 litru mléka s 2 lžícemi hrubé mouky (nebo krupičky) a 1 vanilkový cukr na hustou kaši, vychladlou smícháme s výše uvedeným krémem.

Vždy tři kolečka slepíme krémem a strany takto slepených koleček obalíme v mletých oříšcích. Lze podávat hned, v chladnu vydrží až 3 týdny – pokud se nesnědí.

## Nepečené bábovičky

200 dkg mletých ořechů (mohou se trochu nastavit rozmačkanými piškoty), 1/2 másla, 2 vrchovaté lžíce medu, 5 lžic rumu, vše promíchat, naplnit do formiček a polít čokoládou

## Dezert ze lněných semínek

50g lněných semínek, 50g máku, 100g medu, 50g liskových oříšků. Semínka semeleme a smícháme s medem. Dáme ztuhnout do ledničky.

## Trojhránky s oříšky

**Příprava:** 125g pšeničné hladké mouky, 50g jemně mleté pohanky, půl lžičky prášku do pečiva, 50g medu, 1 malé vejíčko, 75g másla

**Poleva:** 2 lžíce meruňkové marmelády, 100g másla,

100g medu, 75g mletých liskových ořechů, 2 lžíce pohankové mouky, 175g sekaných liskových ořechů, čokoládová poleva.

**Postup:** Změklé máslo, med, vejíčko, prášek do pečiva a obě mouky zpracujeme ručně na hladké, pružné těsto, vložíme ho do potravinářské fólie a přes noc dáme odpočinout do lednice. Odpočaté těsto rozválíme na plát přímo na plechu na šířku asi 3 milimetry. Povrch potřeme marmeládou. Med a máslo rozpustíme na pánvi a do teplé směsi přisypeme mleté liskové oříšky, sekané liskové ořechy a 2 lžíce pohankové mouky. Směs důkladně promícháme a necháme vychladit. Vychladlou směs natřeme na povrch těsta a dáme péct do trouby předehřáté na 175 °C. Vlažné těsto nakrájíme na čtverce asi 6 x 6 centimetrů, a ty pak přepůlíme na trojúhelníčky. Rozpustíme si polevu podle návodu na sáčku a namáčíme spodní část trojhránku. Necháme ztuhnout a uložíme v krabici do chladna.

## Čtverečky se sezamem

**Příprava:** 150g sezamového semínka, 80g měkkého másla, 150g tekutého medu, citrónová kůra z 1 citrónu, půl lžičky skořice, špetka soli, půl lžičky mletého kardamomu, půl lžičky mletého hřebíčku, 1 vejce, 50g ječné mouky,

100g celozrnné mouky, 3 lžíce sezamového semínka

**Postup:** Na suché pánvi opražíme dozlatova sezamové semínka. Do mísy nakrájíme změklé máslo, přilijeme tekutý med a spolu šleháme, až nám vznikne krém. Do krému postupně zašleháme vejce, po lžících obě mouky, nastrouhanou kůru z 1 citrónu, skořici, kardamom, mletý hřebíček a špetku soli. Vymíchané těsto přikryjeme utěrkou a necháme asi hodinu odpočinout.

Vymažeme si plech máslem a rozetřeme na něj odpočinité těsto. Povrch posypeme opraženým sezamovým semínkem a dáme péct do trouby předehřáté na 180 °C. Ještě teplé upečené těsto nakrájíme na čtverečky asi 4 x 4 centimetry, necháme vychladit a uložíme do dózy s uzávěrem.

## Čínské mandlové čtverečky

**Příprava:** 200g hladké mouky, 100g moučkového cukru, 100g másla, 100g strouháných neloupaných mandlí, 1 vejce, 1 lžíce medu, 1 lžíce kakaa, trochu mleté skořice a mletého hřebíčku.

**Postup:** Utřeme máslo s cukrem, vejcem, medem a kořením. Vyklopíme do mouky promíchané s kakaem a mandlemi. Vypracujeme







Jáhelník s medem, švestkami a jablky

těsto, rozválíme a vykrajujeme malé čtverečky. Kládeme na vymazaný plech, potřeme rozšlehaným bílkem. Necháme lehce zaschnout a polovinu čtverečků ozdobíme nudličkami nakrájených oloupaných mandlí. Upečené čtverečky slepujeme čokoládovým krémem nebo nute-lou. Jeden hladký, druhý zdo-bený mandlemi.

Kokosové špalky

**Příprava:**100 g strouhaného kokosu, 100 g rozinek, 1 lžíce medu, ¼ lžičky mleté skořice, strouhaný kokos na obalení.

**Postup:** Rozinky spaříme, zcedíme a umeleme nebo rozmixujeme. Smícháme s kokosem, medem a ochutíme skořicí. Na vál nasypeme kokos a z hmoty vytvarujeme tenký váleček, který nakrájíme na špalky. Hmotu lze také ochutit kávou, kakaem, nastrouhanou čokoládou, ru-mem apod.

Křehké perníčky

**Příprava:** 65-70 dkg hladké mouky, 25 dkg práškového cukru, 12 dkg medu, 5 dkg másla, 4 vejce, 2 lžičky sody, 2 lžičky mletého koření.

**Postup:** Mouku a cukr prosejeme na vál a smícháme s kořením a jednou sodou. V mouce uděláme důlek, přidáme vejce, med a změklé máslo. Propracujeme, eventuálně přidáme mouku, pokud se těsto lepí. Vyválíme plát asi 3 mm silný (při vy-valování těsto neobracíme, aby nahoře nebylo moučné) a vykrajujeme. Potřeme rozšlehaným vejcem, pečeme ve vyhřáté troubě na mír-no na plechu vymazaném ztuženým tukem (papírem od másla nebo Hery - víc mastné). Při pečení neotvírat troubu asi 3 minuty. Ješ-tě horké sundáme z plechu a necháme rozložené vy-chladnout. Po vychladnutí zdobíme polevou.

Výborné měkké medovníčky

**Příprava:**1000 g hladké mouky, 400 g práškového cukru, 400 g medu, 4 středně velké vejce, 2 lžičky sody, 3 lžice perníkového koření.

**Postup:** Mouku smícháme s cukrem, sodou a kořením a vše prosejeme. Ve směsi uděláme jamku a přilijeme tekutý med a pečeme vejce. Vypracujeme těsto, vložíme do skleněné nádoby a necháme 2 dny v ledniče. Potom ho na pomoučeném vále vyválíme na potřebnou výšku, na menší tvary stačí

2 - 3 mm, na větší 3 - 4 mm. Medovníčky pokládáme na plech potřený tukem a pe-čeme asi 10 minut při teplotě cca 200°C.

Jahelník se švestkami a jablky

**Příprava:** 150 g jáhel nebo 750 g uvařené jahelné kaše, 8 až 10 lžic medu, 200 g su-šených švestek (ty předem na několik hodin namočíme), 500 g nahrubo nastrouha-ných jablek, 2 lžíce skořice, 100g rozinek, 3 lžíce kuku-říčného škrobu nebo vanil-kového biopudinku. Kdo chce jemnější a křehčí jahelník, přidá do vychladlé jahelné kaše žloutky a snř ze dvou vajec.

**Postup:** Jáhly vypereme v čisté vodě, zalijeme 750 g tekutiny (biomléko, rýžový nebo špaldový nápoj, jab-lečný mošt apod.) a uvaříme jahelnou kaši. Necháme ji částečně vychladnout a pro-mícháme s medem. Ochutnáme a dosladíme podle chuti, kaše s moštem také potřebu-je méně doslazovat.

Do vymazané formy na-mačkáme na dno polovinu oslazených vychladlých jáhel a na ně naskládáme okapané, předem namočené švestky. Strouhaná jablka smícháme se skořicí, rozinkami a pu-dinkem a směs použijeme jako další vrstvu. Na jablka narovnáme druhou polovinu jáhel, povrch můžeme před zapečením ještě pokapat ovesnou nebo jinou smeta-nou. Dáme zapéct zhruba na 35 až 40 minut do trouby vyhřáté na 180 °C, povrch necháme ke konci zezlátnout pod grilem.

Perníčky na poslední chvíli

**Příprava:** 400 g hladké mou-ky, 140 g cukru moučka, 100 g tuku (máslo, Hera), 2 vejce, 1 lžička sody, 2 lžičky perníko-vého koření, 2 lžíce medu

**Postup:** Cukr utřeme s vejci a tukem, poté přidáme med a koření. Do této kašičky vmícháme mouku se sodou. Vypracujeme těsto. Pokud by se lepilo, přidáme více mou-ky. POZOR: medu nedáváme více, perníčky by byly tvrdé. Těsto necháme odležet, nejlépe přes noc. Vyválíme plac-ku cca 0,5 cm silnou, vykraj-u-jeme a pečeme v rozehráté trou-bě na 180°C asi 8 minut. Po upeče-ní potřáme rozšlehaným vejcem.

Jsou opravdu ihned měk-ké, takže kdo nestihl napéct v předstihu, aby se perníčky rozležely, tak mu tento recept pomůže.

Medovina

V úvodu jsem se zmínil, že zkvašený med s obsahem al-koholu byl v podstatě první medovinou. Později lidé zjis-tili, že obdobně, jako se pře-vařením konzervují některé ovocné šťávy, i převařený zkvašený medový roztok se lépe uchovává, takže vznikla vařená medovina.

Proto v současnosti jsou na trhu medoviny vyráběné zastudena, což je techno-logicky náročnější proces, avšak uchovává v medovině všechny původní léčivé látky. Mnohě z nich zmizí naopak při výrobě vařené staročeské medoviny. Vzhledem k tomu, že na rozdíl od vína se medo-viny v domácnostech vypije podstatně méně, rozhoduje o tom, které dáme přednost, její chuť. Někdo má rád hoř-kou, ochucenou výtažkem z bylinek, jiný zase více slad-kou s příchutí mandlí či jiných chutově zajímavých přísad.

V sychravých, chladných dnech přijde k chuti horká medovina se skořicí, při svá-tečním vánočním jídelníčku naopak zachutná studená medovina.

**Studenou medovinu** servírujte při 12–16 °C, kdy medovina odhalí nejlep-ší chutové tóny. Medovinu uchovávejte v ledniče. Před servírováním ji nechejte 1 až 2 minuty odstát ve sklenici při pokojové teplotě. Za tu dobu se trochu ohřeje a uvol-ní vonné aromatické látky.

**Na podávání studené medoviny** jsou nejlepší bílé sklenice z čírého skla tuli-pánového tvaru se stopkou. Podle velikosti sklenice po-dáváme 0,5 dcl – 1 dcl medo-viny. Sklenici volte tak, aby medovina dosáhla do třetiny či poloviny objemu sklenice.

**Horkou medovinu** po-dávejte při teplotě mezi 50 - 55°C ve sklenici bez stop-ky (na whisky), dobře chu-tná i ve skleněném hrníčku.

V žádném případě medovinu neohřívejte na více než 60°C. Při této a vyšší teplotě zpě-ní a ztratí specifickou chuť. Ohřívejte pouze množství, které ihned spotřebujete. Není dobré mít medovinu ohřátou do zásoby.

Horká medovina se může nalít až k okraji sklenice.

**V Irsku** dosud pijí medovi-nu tak, jak si ji vychutnávali ve středověku – z hliněných pohárů.

Zdeněk Kulháněk



Vánoce, Vánoce přicházejí a jaká je jejich historie

**Křesťané zavedli svátek – Adventus Domini neboli Příchod Páně. Poprvé ho slavili v roce 354. Vánoce provází tajemno, krásné zvyky a obdarování svých blízkých něčím, co je potěší. Zkusme si tentokrát připomenou a osvěžit v paměti některá fakta spojená s tímto krásným časem.**

Betlémy

Tradici vánočních betlémů založil v roce 1223 Svatý František z Assisi v italské Umbrii. Se svými přáteli při-vedli do jeskyně, kterou pře-měnili na kapli, živého osla i vola a zinscenovali betlém, v němž pak kněz sloužil prv-ní vánoční půlnoční mši.

Vánoční jmelí

Jmelí patří vedle stromečku také k Vánocům. Této věčně zelené rostliny si povšimli již naši předkové. Připadala jim tajemná – vzdyť roste vysoko v korunách stromů a její plody, bílé bobule, se podobají perlám a dozrávají právě v prosinci. A proto-že bylo jmelí tajemné, mělo i kouzelné účinky. Věřilo se tehdy, že chrání před ohněm, a zavěšovalo se do domů, aby bránilo v přístupu čarodějnicím a zlým duchům.

Moderní věda potvrdila léčivé účinky jmelí. Obsahuje látky snižující krevní tlak a podporující rozšiřování cév, a proto se z něj získá-vají tyto látky k výrobě léčiv proti arterioskleróze.

Podle legendy bylo jmelí kdysi stromem, z jehož dře-va byl zhotoven kříž, na kte-rém zemřel Kristus. Strom prý hanbou seschnul, aby se přeměnil v rostlinu, která zahrnuje dobrem všechny, kdož pod ním projdou. Jmelí prý nosí štěstí tomu, kdo je jím obdarován, a nikoliv tomu, kdo si jej koupí sám.

Stromek

Podle jednoho z legendár-ních vyprávění vděčí vánoční stromeček za svůj vznik opa-tu Kolumbánovi, irskoskot-skému misionáři. Kolumbán žil v 6.století, narodil se v Ir-sku, ale misionářská činnost ho zavedla do Bretaně a Bur-gundsko. Obyvatele Bur-gundsko byly pohané a proto Kolumbán, aby jim přiblížil

svátek narození Krista, ozdo-bil zapálenými pochodněmi do tvaru kříže v ten slavný den starobylý jehličnan, kte-rý domorodci uctívali o zim-ním slunovratu jako svoji modlu. Zář ohně přilákala zá-stupy lidí a Kolumbán k nim pronesl kázání o narození malého Ježíška v dalekém městě Betlémě, chlěvu s oslí-kem a volem, chudém Josefo-vi a vyvolené Marii.

Advent

Je dobou očekávání – pů-vodně očekávání příchodu Spasitele na svět, z latinské-slova „advent“, které zna-mená „příchod“.

Počátek adventu, trva-jícího 22 až 28 dní, může připadnout na jakoukoliv neděli mezi 27. listopadem a 3. prosincem.

Adventní věnec

Živé adventní věnce symbo-lizovaly věčný život, který věřícím přislíbil Ježíš Kris-tus. Kruhový tvar věnce vyja-dřoval jednotu společenství lidí a Boha, plamen svíček připomínal Krista jako svět-lo ozařující plamenem lásky každého člověka. Poněvadž adventní čas začíná čtvrtou nedělí před Vánocemi, ustá-lil se počet svící na advent-ním věnci na čtyřech. Kaž-dou adventní neděli se jedna z nich zapálí.

Svatá Barbora

Narodila se počátkem 3. sto-letí v maloasijské Nikomedii v rodině bohatého kupce, zavilého nepřítele křesťa-nů. Aby dceru uchránil před světskými svody, nechal u svého domu vystavět lu-xusně zařízenou věž, v níž dceru zavřel. Mezi slouží-cími však pracoval tajný křesťan, který sv. Barboru obrátil na víru. Rozzuřený otec jednou uchoпил meč a chtěl jí na místě zabít, ale dívka se podařilo uprchnout do nedalekých hor. Otec ji však vypátral, odvedl domů a snažil se ji donutit, aby se zřekla křesťanství. Když neuspěl, odevzdal ji soudci. Ten ji dal mučit a na potupu ji nechal uříznout prsy. Na-konec sv. Barboře stál hlavu mečem sám otec (snad roku 237). „Barborky“ se říkalo a říká třeshňovým větvíčkách, které řezeme 4. prosince a necháváme v teple do Vá-noc vykvést. Také s těmito rozkvetlými větvíčkami byl spojen další zvyk: dívky je nosívaly na půlnoční mši za pasem – když jim mláde-nec před kostelem větvíčku vzal a dal si ji za klobouk, učinil tím její majitelce mi-lostné vyznání. Proto pozor: darujete-li barborku, nemu-sí to být vždycky pochopeno jen zcela nezávažně!

**Vánoční přílohu připravila Eugénie Línková**



Přání jediné, krásné Svátky vánoční

A jako náš redakční dárek připojujeme odkaz na krásnou vánoční píseň Svatá noc. Vystupují postupně tři nádherné hlasy zpěvaček Kelly Clarkson, Trisha Yearwood a Reba McEntire. A je tam uvedeno, že Tichá noc je od roku 2011 vedená v seznamu světového dědictví UNESCO <https://www.jenzeny.cz/zabava/mela-zazpivat-tichou-noc-kdyz-se-pak-ale-pripojila-druha-zpevacka-vsichni-jen-lapali-po-dechu>



# Abeceda Vánoc na zámku Loučeň

Odkud přišel do Čech zvyk zdobení vánočního stroměčku? Kdo roznáší vánoční dárky v Itálii, Řecku a kdo v Grónsku? Čím zdobí stroměčky v Africe? Jak vypadá stroměček ve virtuální realitě? Od doby, co na zámku Loučeň pořádají pravidelně v době adventu prohlídky s názvem Příběh vánočního stroměčku, nalezli návštěvníci na řadu z těchto otázek odpovědi.

Letos již po šesté ozdobil všechny komnaty zámku vánoční stroměčky s různě laděnými ozdobami. Rok co rok mají prohlídky jiný ráz, vždy však přinesou odpovědi na „vánoční“ otázky. Díky aktivitě Loučeňských se již nikdo nediví, od kdy a proč visely první stromky nad stoly příbytků špičkové dolů, nebo že v každé zemi dává dárky někdo jiný – v jedné evropské zemi dokonce bytost ženského rodu, to v Itálii čarodějnice Befana. V severských zemích mají tuto úlohu často skřítkové a obří, ve Finsku dokonce znají vánočního kozla.

Návštěvníci vánočních prohlídek se dozvědí, jak vypadaly stroměčky před sto lety, jak vypadají dnes, jak tomu u britské královské rodiny a jak v alpské chaloupce. Že se stroměčky původně zdobily jablky, oříšky a podobnými jedlými dobrotami. Údajně však jeden chudý sklář neměl ani na to, aby pro děti ovoce nakoupil, a tak místo skutečných dobrot vyfoukal skleněné a pověsil je na stromek.



Kastelán Vratislav Zákoutský v zámecké knihovně

## Největší adventní věnec

Zámek Loučeň zahájil advent rituálem, při kterém její milost Bílá paní Loučeňská, paní Terezie Berková z Dubé a anděl rozsvítí svíce na věnci a požehnají klid a lásku pro celé předvánoční období. Obří adventní věnec s průměrem 15,67 metru je největší v Čechách a byl poprvé instalován kolem kašny před nádvořím zámku o adventu

v roce 2011. Vždy je bohatě nasvícený a jeho čtyři svíčky, symbolizující jednotlivé týdny adventu, jsou rovněž přizpůsobeny jeho nezvykle velkým proporcím. Návštěvníky nezklame ani zámecká zahrada, která se po setmění rozzáří tisíci světly. Větší romantiku Vánoc si lze jen stěží představit.

## Vánoce od A až po Z

Abeceda Vánoc letos ukazuje tematické stroměčky doslova od A do Z. Začíná na zámekém nádvoří od Adama, neboť biblický příběh o vyhnání z ráje stojí za fenoménem stroměčku. V každé zámecké komnatě další písmeno vypráví o rituálech s Vánoci spojených. Za dramaturgií Příběhu vánočního stroměčku stojí osobně majitelka loučenského zámku Ing. Kateřina Šrámková. „Celkem dvacet stroměčků a tisíce vánočních ozdob rozzáří oči dospělých i dětských návštěvníků. Je



Sváteční tabule na zámku



Hvězdičkový vánoční stroměček



Vánoční stromek sestavený z Lega



Na zámku Loučeň je výstava vánočních stroměčků.



Jelínkový stroměček



Majitelka zámku Kateřina Šrámková (vpravo) s návrhářkou Tříkrálového stroměčku Dominikou Moldaschlovou

## Unikátní tříkrálový stroměček

Skvostem mezi stroměčky je stroměček Tříkrálový, navržený Dominikou Moldaschlovou, a to již na základě úspěšné spolupráce s manufakturou Koulíer v minulém roce. Z jejich návrhů skládá a malířky vytvořili ucelený příběh Tří králů a jejich cesty do Betléma. „Pojala jsem ji jako cestu Tří králů za narozeným Ježíškem,“ říká Dominika Moldaschlová a doplňuje, že ozdoby nesou celý příběh tohoto putování, když na foukaných olivách jsou motivy všech tří králů, jejich putování za ranního rozbřesku i temné noci. Na jejich cestě po vánočním stroměčku nechybí ani ozdoba v podobě Betlémské hvězdy a samozřejmě nebyl opomenut ani Herodes. Naprosto unikátní je pak 3D ozdoba s názvem Pouštní stan, kdy při pohledu skrze kouli máte dojem, že se díváte z jakéhosi sultánova stanu na noční oblohu nad pouštními dunami.

Kolekce připomíná původ Vánoc a jejich důležitost, klade však také důraz na tradice a především lásku, vděčnost

a oddanost, které o Vánocích cítíme všichni o něco více než v jiném období roku. Naopak svým vzhledem a „zabalením stroměčku“ do bronzových ozdob si připomínáme, že zlato není to nejcennější, co máme a že důležitá je pospolitost. Celá kolekce je souborem dvaceti druhů ručně foukaných a malovaných ozdob, které jsou naprostým originálem. Stroměček stojí v oratoři, hned vedle zámecké kaple.

## Chutě a vůně Vánoc

Návštěvníci si prohlídku užívají všemi smysly. Nejen, že se dívají a poslouchají, ale vnímají i chutě a vůně Vánoc. Ti, kteří v adventu chodí na Loučeň pravidelně, vědí, že mohou ochutnat i něco z utajovaných dobrot zámecké kuchyně, které se tu pečou ve vánočním čase. Dozvíte se, jaký jídelníček se během vánočních svátků podával na zámku. Ochutnáte i vánoční punč, který již po několik let o vánočním čase vaří sama Kateřina Šrámková, v době adventu v roli Bílé paní...

Na Loučeň se vracejí návštěvníci v době adventu pravidelně – jak pro nové informace, tak pro kouzelnou atmosféru, která na ně dýchne již od zámecké brány. Přijedou se pobavit, popít vánoční punč nebo svařené víno a zahájit tak předvánoční těšení. Letos mohou zámek navštívit i v povánoční době, a to až do 21. ledna 2024. Program na zámku je po všechny dny v týdnu stejný. A to včetně tvůrčích dílen Koulíeru, kde si všichni zájemci mohou namalovat svoji vlastní ozdobu nebo třeba hned celou kolekci, např. své vlastní tři krále.

**Text a foto Bohumil Brejžek**



Vánoční dárky neroznáší jen Ježíšek.



# Chut' středomořské tradice z Kréty až na váš stůl

**Olivový olej, který je nazýván tekutým zlatem a je základním kamenem středomořské stravy, uctívaly a milovaly již antické kultury starého Řecka či Říma, které mu připisovaly skvělé účinky na dlouhověkost a zdraví. Říká se, že olivový olej patří mezi pět zdraví nejprospěšnějších surovin na světě, a také šéfkuchaři potvrdí, že by měl být nezbytnou ingrediencí v kuchyni každého amatérského i profesionálního kuchaře. A kdo by nechtěl pro své zdraví a kuchyni to nejlepší.**

Řecký olivový olej Ellada nese označení extra panenský, což zaručuje nejvyšší možnou kvalitu zpracovaných oliv a použití pouze mechanických postupů při jeho zpracování. Tento olivový olej pochází z rodinných olivových hájů na Krétě, o které rodina Stivaktakisova pečuje udržitelnými metodami podporujícími zdravé životní prostředí. Všechny olivy sklízí ručně, následně probíhá mechanické zpracování a lisování oliv za studena. Díky tomu se v oleji zachová vysoký obsah vitamínů a chlorofylu a dalších prospěšných a cenných látek. V jejich nabídce najdete také limitovanou edici nefiltrovaného olivového oleje, který není vhodný na tepelnou úpravu, zato ve studené kuchyni si jeho chuť zamilujete.

## Historie spojená s olivami sahá až do doby bronzové

Olivové háje rodiny Stivaktisových se nacházejí v náhorních oblastech Lasithi a v okolí městečka Agios Nikolaos ve středovýchodní části ostrova Kréta nad zálivem Mirabello, které jsou svým podnebím a úrodnou půdou ideální právě pro pěstování olivovníků. K této oblasti se vztahuje dávná historie datovaná až do období minojské civilizace (doby bronzové) a samozřejmě všudypřítomná tradice pěstování oliv a výroby olivového oleje. Stromy i úroda ošetřují Stivaktisovi výhradně šetrnými způsoby, které podporují zdravé životní prostředí, a v malé rodinné produkci

zde zpracovávají olivový olej prvotřídní kvality.

## Excelentní produkt z regionu Heraklion

„Zpracování oliv věnujeme opravdu velkou pozornost a pečlivost. Díky šetrným postupům dokážeme zachovat vysokou nutriční hodnotu oleje, která v kombinaci s lisováním za studena tvoří prvotřídní kvalitu olejů Ellada. Náš olej má velmi nízkou kyselost a je bohatý na polyfenoly, které vytváří ovocnou a lehce nahořklou až pikantní chuť. Extra panenský olivový olej, který je za studena lisovaný, získáváme pouze mechanickými postupy z těch nejlepších oliv, které se urodily,“ říká výrobce a dovozce tohoto olivového oleje a majitel obchodu a značky ELLADA Emmanouil Stivaktakis, který již od roku 2012 žije a podniká v ČR. „Olivový olej Ellada je vyráběn z oliv sklizených z našich rodinných olivových hájů, které se nacházejí jednak v okolí obce Vryses, městečka Agios Nikolaos v oblasti zálivu Mirabello a také z Mesarské planiny v jižní části střední Kréty a z okolí obce Viannos v regionální jednotce Heraklion. Nadmořská výška, krétské mikroklima a způsob výroby nám umožňují i českým zákazníkům nabízet opravdu excelentní produkt v kvalitě daleko přesahující úroveň běžnou v řetězcích.“

## Bohatý na vitamíny a antioxidanty

Chuť i vůně tohoto extra panenského olivového oleje je



Hotový produkt z Kréty

jiná než u olivových olejů, které jsou běžně k dostání v supermarketech. U olivového oleje Ellada je cítit svěží lehce citrusová vůně, lehké podtóny čerstvě posečené louky. Olej chutná lehce krémovitě a svěže bez nepříjemné pachuti mastnoty a díky vysokému obsahu polyfenolů je chuť pikantnější. Extra panenský olivový olej Ellada má také prémiovou nutriční hodnotu, která je dána nejen lisováním za studena, ale také šetrnou sklizní, při které se olivy pečlivě třídí a jsou použity jen ty nejlepší. Jeho acidita (kyselost), což je důležitý ukazatel kvality extra panenských olivových olejů, má hodnotu 0,3 až 0,5 %. Olej má také vysoký podíl chlorofylu a vysoký obsah vitamínů A, E, K, vápníku, železa, hořčíku, draslíku a cenných antioxidantů. Má vysoký obsah



Olivové háje na Krétě



Olivy při dozrávání s kalsickým vybarvením



Ruční sklizeň oliv



Krásný olej už během zpracování

mononenasycených tuků, které se podílí na snižování krevního cholesterolu. Jeho konzumace podporuje celkovou detoxikaci organismu a významně přispívá ke snižování kardiovaskulárních onemocnění. Pomáhá zlepšovat kardiovaskulární systém, ale také chrání mozek a paměť a napomáhá schopnosti učení díky zdravým mononenasyceným tukům. Posiluje imunitní systém a může pomoci zabránit či oddálit mentální poškození a duševní choroby jako je Alzheimerova choroba. Pravidelná konzumace olivového oleje podporuje trávení a zabraňuje ztrátě kostní hustoty a zabraňuje tak vzniku osteoporózy.

## Použití olivového oleje v kuchyni

Olivový olej se hodí nejen do salátů, ale na dochucení a přípravu spousty teplých

i studených pokrmů. Pokud používáte kvalitní a chutný olivový olej, pomůže vám doladit a zvýraznit chuť a vůni pokrmu k dokonalosti a dodá mu i zdravotní benefity. Nejčastější formy využití olivového oleje v kuchyni jsou do salátů a zálivek, k přípravě pomazánek, dresinků či polévek, do těsta na chleba, foccaci, bruschetu, koláče, lívance či muffiny, na těstoviny, k dochucení sýrů a dipů, můžete s ním po upečení dochutit pizzu, hodí se však i na restování, smažení, marinování, grilování nebo zapékání. Tuk je obecně nositelem chuti a kvalitní extra panenský olivový olej dodá pokrmu další spektrum chuti. Olivový olej Ellada je k dostání také ve větších ekonomických baleních ve 3l a 5l plechovkách, které jednak chrání olej před světlem a kyslíkem a jsou zároveň vhodné pro restaurace a segment HORECA. V těchto

baleních ho odebírají např. některé pražské restaurace jako restaurace společnosti Borský Gastro.

## Jak si vyrobit ochucený olivový olej?

Ochucený olivový olej se skvěle hodí například do salátů nebo na marinování. Vyrobit si je můžete i doma, je to velice jednoduché. Kvalitní panenský olivový olej nalijete do menší sklenice a přidáte např. snítka bylin nebo koření. Nádobu uzavřete a necháte macerovat. Přibližně po týdnu bude vůně a chuť bylin v oleji již dobře patrná a olej bude obohacený o kvalitu použitých ingrediencí. A pozor: Na světle a teple může olivový olej žloutnout již za 2 až 3 měsíce. Ideálním místem pro uchovávání jsou tak tmavé a chladné místnosti, ve kterých olej vydrží přibližně jeden rok.

# Zdraví z banánů aneb nabanánujte se

**Je nepodstatné, zda tyto údaje jsou z přednášky ke studentům fyziologie na té či oné odborné škole, ale pravda o banánech platí už mnoho let. Je známo, že zahraniční studenti zejména z arabského světa u nás trpí na žaludeční vředy a když tato choroba žaludek postihne masivně, musí dojít k operaci a po ní dostávají pacienti jako dietní stravu hlavně banány, nebo čisté ovocné mixy společnosti Vitaminátor v kombinaci opět s banány. Vysvětlení je prosté.**

Banán totiž obsahuje tři přírodní cukry - sacharózu, fruktózu a glukózu kombinovanou s vlákninou. Banán tak dává okamžitou podpurnou dávku energie. Výzkum potvrdil, že pouhé dva banány poskytují dostačující dávku energie potřebnou na vydání 90 minutového cvičení. Není divu, že banán je ovoce číslo jedna u všech světových atletů. Banán také dokáže pomoci překonat podstatné množství chorob a nežádoucích stavů a měl by proto být součástí naší stravy.

## Deprese nemají šanci

Podle výzkumů mezi lidmi trpícími depresí se velká část

cítí výrazně lépe po požití banánu. To je proto, že banán obsahuje tryptophan, druh proteinu, který tělo přemění na serotonin, a ten uvolňuje relaxační prvek a zlepšuje náladu a celkově nás činí šťastnějšími. A je tu rada i na menstruační syndromy. Zapomeňte na tabletky - „nabanánujte se“. Vitamin B6, který se v banánu nachází, zreguluje hladinu glukózy v krvi, což kladně účinkuje na náladu.

A další problém, anémie, i s tou si umí banán poradit a snížit ji. Vysoký obsah železa v banánech totiž dokáže stimulovat hemoglobin v krvi a pomáhá v případě anémie. Navíc US Food and Drug Ad-

ministration právě povolila banánovému průmyslu, aby mohl oficiálně vyhlašovat schopnosti tohoto ovoce na snižování rizik krevního tlaku a infarktu. Toto jedinečné tropické ovoce má extrémně vysoký obsah Potasia a přitom nízký obsah soli, a to dělá banán perfektním nástrojem v boji proti krevnímu tlaku. Navíc další zajímavá studie z USA uvádí, že celkem 200 studentů dostávalo po dva měsíce na snídani, svačinu a oběd banány jako prostředek na zvýšení výkonnosti mozku. Výzkum potvrdil, že toto ovoce pomáhá studentům k mnohem lepšímu soustředění. Banány mají také vysoký obsah B vitamínů, které

uklidňují nervový systém. Navíc vysoký obsah vlákniny ve stravě, tvořený banány, upravuje pozitivně činnost trávicího traktu a pomáhá překonat problémy bez použití laxativ.

## Jak na kocovinu

Jeden z nejrychlejších způsobů na odstranění kocoviny je banánovo mléčný šejk oslazený medem. Banán utiší žaludek a s pomocí medu vybuduje nazpět zničenou hladinu cukru v těle, zatímco mléko znovu zavodní trávicí systém. Banány mají účinek



jako přírodní antacid v těle, takže pokud máte problémy s pálením na srdci, snězte banán na úlevu. A v létě je dobré znát i tuto dobrou radu, a to jak na svědivé a pálivé komáří píchnutí. Předtím, než sáhnete pro krém na ošetření nepřijemného vpichu po komárech, potřete bolestivé místo vnitřkem z banánové slupky. Mnoho lidí zjistilo, že banán je neuvěřitelně účinný ve snižování pálení a podrážděnosti pokožky. Tato jednoduchá

přírodní alternativa potvrzuje i další benefit banánů, dá se jím odstranit i bradavice. Stačí vzít kus banánové slupky a přiložit na bradavici žlutou stranou ven a přelepit zlehka nápláští. Zlehka se jen připevní slupka nápláští.

Ukazuje se tedy, že banán je skutečně přírodní prostředek na mnoho nemocí.

## Nejen užití ke zdraví, ale i lesku ve společnosti

A na závěr i jiné než zdravotní využití banánů. Tady platí doporučení zejména pro muže estéty, co svou nablýskanou obuv neponechají náhodě. Chcete mít pánové, ale jistě i dámy, své boty rychle lesklé? Vezměte vnitřní stranu banánu a přetřete slupkou boty a .nakonec zlehka přeleštíte suchou látkou. Je to prostě neuvěřitelné, čeho je takové ovoce, jako je banán, schopno.

**Monostranu ke zdravé výživě připravila:**  
**Eugenie Línková**



# Putovní pohár ze soutěže CZECH CARVING CUP míří do Polska

Po čtyřech letech se vrátila na scénu podzimní soutěž pro zeleninové řezbáře. Pauza byla způsobena především covidovým obdobím. Organizátoři se vrátili k názvu CZECH CARVING CUP, jenž nahradil „Dýňový Šampionát“. Došlo rovněž na změnu místa. Nyní se soutěžilo v rámci výstavy FOR GASTRO v Praze Letňanech.

Klání tradičně probíhalo ve čtyřech kategoriích. Dvě byly určeny zkušenějším řezbářům, dvě pro nováčky carvingu. Ti zkušenější národní soutěže využívají jako přípravu na mezinárodní klání. Za tři měsíce některé z nich čeká Světová kuchařská olympiáda v Německu.

## S nadsázkou lze říci, řízli si do dýně a zvítězili

„V předem připravených kompozicích v kategorii, kde zadáním byla „dýně“, zvítězil polský řezbář Radosław Skowroński před členkou týmu Czech-Slovak Carving Team Dianou Peškeovou. A takové nakonec bylo i absolutní pořadí v součtu kategorií A a B. Třetí pozici u kompozic získala Denisa Štrychová z Prahy,“ uvádí na vysvětlení Luděk Procházka, odborný garant soutěže CZECH CARVING CUP.

V live carvingu zvítězila trochu překvapivě Pavlína Svobodová z ISS Slavkov u Brna a zaskočila i zkušenější kolegy. Zároveň i druhé místo bylo trochu nečekané, když ho obsadila Iveta Kališová z SOŠ a SOU Polička. Iveta jako nováček zvítězila v kategorii C a D a zkusila kategorii B a na poslední chvíli zasedla do live v kategorii A. Navíc ve speciálním hodno-



A takhle začíná řezbářská soutěž

cení samotných účastníků a doprovodu byl její výrobek oceněn nejvíce hlasy. Třetí příčku v live kategorii A získala Diana Peškeová.

## Účastníci lákají i thajský styl

U začátečníků jasně vládla Iveta Kališová. Na druhém místě v živé řezbě kategorie C skončila Hana Hošková z SOŠ a SOU Vlašim, bronz si vyřezala Anna Jehorová z SOŠ Fortika z Lomnice u Tišnova. V květinových kompozicích v kategorii D za Ivetou Kališovou skončily dvě zástupkyně SŠGS Nová Paka Kateřina Mušáková a Kateřina Slavíková.

Speciální cenu za jemnost si vyřezal za dvě dýně v thajském stylu Radosław Skowroński a pohár za originalitu Denisa Štrychová za dýňového ježka.

„Potěšitelným faktem bylo to, že se opět objevilo několik motivů nejen v oblíbeném thajském stylu. To je atraktivní pro diváky a návštěvníky. Druhým plusem je nástup nových řezbářů, kteří v minulém školním roce absolvovali více kurzů, a rozsah jejich práce může být větší,“ vyjádřil se dál k odborným detailům soutěže Luděk Procházka.

V odborné komisi byli vítězové řady českých i mezinárodních soutěží – Eliška Hortová /Vostolová/, Zuzana



Vítězové soutěže CZECH CARVING CUP



Do dýně se pustil polský řezbář Radosław Skowroński a zvítězil



Umění, zábava a ušlechtilý koníček u mladých lidí podnítil Luděk Procházka



I tato umělecká díla řezbářů lákala účastníky veletrhu

Hamalová a Ladislav Pakosta.

Soutěž se konala v rámci výstavy FOR GASTRO, pořadatelem byla firma CZECH CARVING STUDIO ve spolupráci s Czech-Slovak Carving Teamem.

Hlavními partnery soutěže byla společnost ČEROZFRUCHT s.r.o., ABF a.s. a GastroJobs.cz.

## Ušlechtilá zábava s uměleckým podtextem motivuje mladé

S Luděkem Procházkou, odborným garantem soutěže CZECH CARVING CUP, jsme v pravidelném kontaktu, a tak nám neunikly ani jeho aktivity spojené se správnou motivací studentů. Říká se tomu odjakživa trefně, aby

studenti prostě nelajdačili, a tak je L. Procházka motivuje ke krásné umělecké činnosti, která má - právě díky jeho trpělivosti a umu - stále víc zájemců. Je proto jen chvaly-hodné, že tato soutěž se už stala mezinárodním kláním a uvedené aktivity berou mladí lidé za své i v okolních zemích.

Eugenie Línková

INZERCE

**Český pěstitel, zpracovatel  
a distributor mražené zeleniny a ovoce**



## Česká sladká kukuřice

Sladkou kukuřici si pěstujeme na vlastních polích ve velmi blízkém okolí Mrazirny Vestec. Díky tomu můžeme veškerou úrodu ihned zpracovat, abychom zachovali ty nejlepší vlastnosti naší kukuřice, kterými je především její sladká chuť.

Kukuřičná zrna mají vysoký obsah vitamínu B, jsou bohatá na vlákninu a velký podíl cukru (glukózy) je zdrojem energie pro naši tělesnou i mentální vitalitu.

[www.agrojesenice.cz](http://www.agrojesenice.cz) | [www.milujememrazene.cz](http://www.milujememrazene.cz)







Zázemí restaurace v prostorách kuchyně

# Nová odborná služba pro restaurace

**Mezi výzvy, jimž gastronomie určitě čelí, patří i dobrá hygiena. Provozovatelé vědí, že i ta je, mimo jiné, zásadním faktorem pro to, aby byli hosté v jejich podniku spokojeni.**

Každodenní tlak na vysokou kvalitu v restauracích však může snahu o zlepšování podniku ztěžovat. Ve skutečnosti se 77 % restauračního personálu shoduje v tom, že výpadky v obsluze ovlivňují zážitek hostů. Dále, jak také vyšlo najevo z průzkumu společnosti, 3 ze 4 zaměstnanců restaurační kuchyně by byli spokojenější, kdyby bylo jejich pracoviště lépe organizované.

Pro řadu provozovatelů mohou tyto výzvy představovat až příliš velkou zátěž. Dá se to ale změnit.

## Tork Workflow pro restaurace

Proto Tork, značka společnosti Essity a celosvětový lídr v oblasti profesionální hygieny, uvedla na trh Tork Workflow™ pro restaurace –

službu odborného poradenství. Jejím cílem je pomoci provozovatelům gastropodniků zlepšit zážitky hostů i spokojenost personálu, maximalizovat provozní efektivitu a zajistit hygienické a udržitelné prostředí.

Tork Workflow pro restaurace poskytuje nejen rady, jak zařídit, aby měl personál vždy k dispozici potřebné hygienické pomůcky, ale také pomáhá provozovatelům, manažerům a šéfkuchařům objevit nové způsoby, jak pozitivně ovlivnit fluktuaci zaměstnanců, ušetřit náklady a jednoduše udělat více práce s menším úsilím, a to v celé restauraci. „Chcete ušetřit čas personálu při doplňování dávkovačů a zároveň ušetřit

peníze snížením množství odpadu? Poohlédněte se po kontrolovaných dávkovacích systémech s vyšším množstvím náplní jako jsou ty, které dodává společnost Tork. Pomohou snížit plýtvání a zároveň pojmu více produktu, což sníží četnost doplňování,“ říká Dotti Haynes, marketingová ředitelka Essity pro zákaznický segment HoReCa

## Zkušenosti s udržitelným řízením hygieny

To vše potřebné je ke stažení na webu: [tork.cz/vase-podnikani/reseni/prehled/potravinarsky-prumysl/pracovni-procesy-v-restauracich/](http://tork.cz/vase-podnikani/reseni/prehled/potravinarsky-prumysl/pracovni-procesy-v-restauracich/) nebo jen [tork.cz](http://tork.cz)

Je také Průvodce Tork Workflow pro restaurace, který obsahuje tipy založené na více než 50 letech zkušeností s udržitelným řízením hygieny.

„Restaurace jsou dnes více než kdy jindy pod silným tlakem, aby poskytovaly bezchybný a různorodý zážitek. Příliš často se pak stane, že jsou přehlíženy některé důležité aspekty pracovního

procesu. Nabízíme odborné znalosti, které pomohou tyto mezery najít, a umožní tak našim zákazníkům soustředit se na to, co umí nejlépe,“ uvádí závěrem Dotti Haynes.

(egi)

## Lepší hygiena a efektivita úklidu ve vaší restauraci

Tork utěrky 2 v 1 k drhnutí a čištění kombinují drhací účinek houby se savostí utěrky. Tento univerzální výrobek se snadno používá a odstraňuje i zaschlou špinu, aniž by poškrábal povrchy. Je ideální pro opakované použití.

Další informace získáte u obchodního zástupce společnosti Tork nebo na adrese [www.tork.cz](http://www.tork.cz)

Tork, značka společnosti Essity

**TORK**  
Think ahead.



Speciální utěrky do restaurací se osvědčily





# Propagace českých komodit má už po roce své výsledky

**Iniciativa ČESKÉ POLE vstupuje do druhého roku svojí existence a magazín Agrární a Potravinářský obzor bude dál přinášet veškeré výstupy této tak potřebné aktivity. Na úspěchy s bramborami, česnekem či křenem chce iniciativa navázat podporou dalších českých zemědělských produktů.**

Návrat tradičních českých zemědělských produktů do domácí gastronomie by mohl v roce 2024 dostat ještě větší impuls. Zástupci Iniciativy ČESKÉ POLE, jež v prvním roce svojí existence úspěšně podpořila rozšíření pěstování českých brambor na hranolky, renesanci řízného tuzemského křenu či produkci původních českých odrůd česneku Bjetin a Slavín, pracují na dalším rozšíření záběru iniciativy. „Ke stávajícím třem plodinám bychom v následujících letech přidali také produkty živočišného původu – diskutujeme o podpoře chovu jehněčího masa, drůbeží z volného chovu či sladkovodních dravých rybách. Kategorii zeleniny chceme rozšířit o klíčový produkt pro českou gastronomii – cibuli na guláš,“ uvedl vedoucí komunikace Makro ČR Martin Čivrný. Právě velkoobchod

makro patří spolu s Ministerstvem zemědělství ČR a zástupci zemědělců a gastronomie k zakládajícím členům iniciativy.

## Zapojila se i Česká zemědělská univerzita

S výběrem produktů vhodných pro další rozšíření portfolia iniciativy nově pomáhá Česká zemědělská univerzita, jež se letos na sklonku léta k projektu připojila jako odborný garant v oblasti výzkumu tradičních odrůd a plemen. „Kromě zkušeností a odbornosti našich výzkumníků iniciativu doplníme také o aktivity studentů, kteří se mohou zapojovat formou soutěžních projektů a ověřit si nabyté znalosti v praxi. Aktivně se budeme podílet rovněž na přípravách akcí na podporu tradičních českých plodin a chovů či na or-

ganizování kulatých stolů, jež propojují vědce, státní správu, zemědělce, distributory, prodejce i zástupce gastronomie a zlepšují vzájemné sdílení informací,“ popsala prorektorka pro rozvoj a udržitelnost ČZU Eva Vlková.

## Vytipované produkty mohou být v příštím roce jehněčí a ryby

Například v případě jehněčího masa, které experti univerzity zařadili do okruhu vytipovaných produktů pro možné rozšíření iniciativy v příštím roce, dosahuje spotřeba v České republice jen 400 gramů na osobu za rok. Většina navíc připadá na domácí chovy. Hluboko pod evropským průměrem je v tuzemsku také konzumace ryb, zejména těch sladkovodních. České rybníkářství se přitom může pyšnit mnohasetletou



historií, jenže rozhodující část produkce v současnosti míří na vývoz. „Chov ryb má vedle zemědělské a podnikatelské funkce také výrazné kulturní a environmentální přesahy. Rybníky mají zásadní význam pro zadržování vody v krajině a pro udržování biodiverzity a nemohou dlouhodobě fungovat bez rybí obsádky. Tradiční výlovy navíc přitahují velkou pozornost veřejnosti a lákají i ty lidi, kteří jinak nemají k venkovu a k zemědělské tradici vztah,“ popisuje Lukáš Kalous, proděkan pro kvalitu vzdělávací a tvůrčí činnosti FAPPZ na ČZU a specialista univerzity v oblasti ichtyologie a akvakultury.

## Stranou nezůstane ani cibule a drůbeží maso

Mezi nejrozpracovanější projekty pro budoucí rozšíření záběru iniciativy patří v tuto chvíli drůbeží maso nebo česká cibule vhodná na guláš. O jejich vývoji již zástupci Makro ČR začali diskutovat se Zelinářskou unií Čech a Moravy. „Pro české zemědělce a jejich dlouhodobou stabilitu je každá podpora a garance odbytu jejich produktů důležitá. Čeští pěstitelé a chovatelé patří co do kvality k evropské špičce. Jejich produkci má smysl nakupovat a nabízet koncovým

zákazníkům – jak přímo v domácnostech, tak jako v tomto případě coby součást menu v českých gastronomických provozech,“ říká Petr Jílek, vrchní ředitel Sekce ekologického zemědělství, komodit, výzkumu a vzdělávání Ministerstva zemědělství ČR.

## V našich restauracích budují české brambory na hranolky, křen a česnek

Zástupci Iniciativy ČESKÉ POLE na svém prvním výročním setkání, jež se konalo symbolicky právě na akademické půdě České zemědělské univerzity, shrnuli kromě plánů na rok 2024 také dosavadní úspěchy projektu. Na českých polích se mimo jiné podařilo rozšířit pěstování brambor na hranolky odrůdy Agria. V restauracích, bistroch a provozovnách rychlého občerstvení pak 90 tunová sklizeň nahradila hranolky dovozené z Nizozemska. Zájem o ni byl tak velký, že po spuštění podpůrné marketingové kampaně se na pultech Makro ČR vyprodala za tři měsíce místo původně očekávaných pěti. Od října je již na pultech velkoobchodu nová, letošní sklizeň.

Také v případě českého křenu z Mělnicka se již vyprodala celá sezónní pro-

dukce. Nová sklizeň řízného křenu bude dostupná během několika následujících dnů. Naopak pravý český česnek odrůd Bjetin a Slavín, jež se vyznačují jedinečnou chutí, intenzivní vůní a mimořádnou čerstvostí, je pro spotřebitele stále k dispozici. Sklizeň se na konci srpna a do českých restaurací a bister se ho celkově dostane okolo dvou tun. Dosud byl přitom výhradně doménou zahrádkářů a malých pěstitelů, kteří zpravidla úrodu spotřebovali sami, nebo prodali ve svém okolí.

## Jedinečný projekt Česká brambora v gastronomii zaujal na MAKRO CZECH GASTRO FEST

Kromě přímé podpory producentů jednotlivých plodin se ČESKÉ POLE zaměřuje také na soustavnou komunikaci výhod a možností tuzemské zemědělské produkce směrem k provozovatelům v gastronomii. Zástupci iniciativy se proto účastnili konferencí, food festivalů a veletrhů včetně největšího agrosalonu v ČR Země živitelka. Letos také v rámci festivalu MAKRO CZECH GASTRO FEST sami uspořádali jedinečný kongres Česká brambora v gastronomii, který měl příznivé ohlasy dokonce až v zámorí.

„Iniciativa ČESKÉ POLE je unikátní v tom, že se zaměřuje na více parametrů zemědělské produkce najednou. Proto do budoucna půjdeme i nadále cestou vytipování konkrétních produktů, u nichž má největší smysl usilovat o jejich návrat na česká pole a české talíře tak, aby to dávalo smysl pro všechny – od zemědělců přes obchodníka až po českou gastronomii a její hosty,“ uzavírá Čivrný.





# Tři otázky pro: Ing. Moniku Nebeskou

předsedkyni Zelinářské unie  
Čech, Moravy a Slezska

Léta je Ing. Monika Nebeská předsedkyní ZD Všešary, které má své regionální značení cibule také v databázi Evropské unie. Družstvo se vyznačuje pod vedením své předsedkyně velmi dobrými hospodářskými výsledky a postupně modernizuje všechny pracovní postupy. Před časem v ZD Všešary přidali k cibuli i brokolici a zviditelňují tak portfolio družstva, které má i silnou živočišnou produkci.

Nepřekvapí, že Monika Nebeská je už nějaký čas i předsedkyní Zelinářské unie a také se aktivně účastní zajímavého projektu Makra s názvem České pole. V rozhovoru tuto činnost přiblížila.

► **Zelináři naskočili tak zvané do rozjetého rychlíku iniciativy s názvem České pole, propagující v čele**

s řetězcem Makro české komodity. Jak to hodnotíte? Naskočili jsme, protože pomoc české zelenině na český trh je právě to, co potřebujeme. Makro vykročilo dobrým směrem, a proto se snažíme tuto aktivitu podporovat i my. Věříme, že cesta pomoci domácím pěstitelům se stane dobrým vzorem a bude motivovat



Ředitelka Zelinářské unie Monika Nebeská

i další řetězce a velkoobchody.

► **Stojíte jako předsedkyně i v čele ZD Všešary, v EU jste nositeli čestného regionálního označení Všešarská cibule. Může taková iniciativa ještě více přiblížit jedinečnost této plodiny?**

Určitě – pevně v tom věřím a jsem ráda, že tuto příležitost Všešarská cibule dostává. Naše cibule prostě jedinečná je a takto se o tom bude moct přesvědčit více kuchařů, provozovatelů gastronomie i jednotlivých spotřebitelů. Máme jim společně s Makrem opravdu co nabídnout!

► **Jaké přednosti má naše cibule, ale i český česnek a křen?**

Hlavní předností je prostě a jednoduše to, že jsou naše. Vyrůstly na našich polích, odlišují se od ostatních složením – chutí, obsahem zdravých prospěšných a dalších látek. Také jsou čerstvé

a lokální, křehké, nezavadlé, neuvadlé, neputovaly k nám kilometry a kilometry z jiných koutů. Jejich pěstování je součástí české krajiny, zvyšují její biodiverzitu, přinášejí práci lidem z venkova a dávají příležitost regionálnímu prodeji.

# Tři otázky pro: Ing. Vlastimila Rasochu

místopředsedu Českého bramborářského svazu a ředitele společnosti Medipoagras

Jméno Vlastimila Rasochy zná u nás i ve světě nejen odborná veřejnost. Rodina Rasochových, tedy oba rodiče, byli bramboráři tělem a duší a na vysoké profesní úrovni. Totéž platí o synovi, který byl vyzván společností Makro ke spolupráci v rámci Iniciativy České pole.

Naše redakce jej požádala o přiblížení těchto aktivit právě z hlediska produkce českých brambor.

► **Iniciativa Makra České pole má první rok za sebou a začala bramborami. Proč myslíte, že právě na brambory klade důraz?**

Brambory jsou základní potravinou, která má v gastronomii mnohostranné využití. Lze ji upravovat vařením, pečením, grilováním, zapékáním, výrobou různých bramborových těst, smažením na hranolky nebo chipsy a mnoha dalšími způsoby. To činí z brambor velmi důležitou a stále relativně levnou potravinu. Myslím, že je navíc velice potřebné stále vysvětlovat důležitost rozli-

šování brambor dle varných typů pro zpracování v gastronomii i v domácí kuchyni.

Pěstování brambor má v České republice dlouhou tradici a jsou tak pořád důležitou součástí osevních postupů. Čeští pěstitelé dokáží vypěstovat vysoce kvalitní lokální brambory za minimálních přepravních nákladů v porovnání s dovozy.

Zároveň jsou brambory zdravou potravinou, především díky vysokému obsahu vitamínu C, draslíku, dalších antioxidantů a díky příznivému složení vlákniny a škrobů dokáží brambory velmi dobře zasytit organismus.

► **Co se podařilo už prosadit jak na polích, tak v gastronomii díky těmto společným aktivitám s názvem Čes-**



Vlastimil Rasocha

ké pole? Prozradíte i další plány v této oblasti produkce?

Jelikož se většina hranolek prodávaných v České republice pěstuje a vyrábí v zahraničí, tak jsme se zaměřili především na zvýšení produkce a zlepšení technologie pěstování brambor pro výrobu hranolek a zvolili jsme odrůdu Agria. Tyto brambory jsou prodávány

a distribuovány přes Makro do gastronomie a byl o ně obrovský zájem a podařilo se tak nahradit dosavadní dovoz těchto brambor ze zahraničí. Díky využívání odrůd brambor určených přímo pro hranolky dosáhne gastropodniky vysoké kvality hranolek po smažení. Pěstování českých brambor na hranolky tak chceme dále rozšiřovat.

► **Vaši rodiče jako specialisté v produkci brambor mají velmi dobrý zvuk nejen doma, ale i v zahraničí. Co vám přinesla mezinárodní spolupráce v oblasti produkce brambor a na co jste zejména pyšní?**

Díky zahraniční spolupráci dokážeme přinášet do ČR know-how o pěstování brambor a také nové metody a technologie pěstování.

V minulosti se tak podařilo prosadit třeba dnes již běžné odkameňování půd a zásadně se tak zvýšila kvalita a výnos brambor. Dále se nám daří introdukovat odrůdy od zahraničních šlechtitelů, které mají vysoký výnosový a kvalitativní potenciál.

**Dvoustranu k iniciativě České pole připravila: Eugenie Línková**





Generální ředitel a majitel hotelu Ambassador Vlastimil Dvořák s představiteli moravských vinařství

# Svatomartinská vína se ochutnávala v pražském Ambassadoru

**Hotel Ambassador – Zlatá Husa na Václavském náměstí v Praze spolu se třemi nejvýznamnějšími vinařskými společnostmi jižní Moravy Znovín ze Šatova, Vinné sklepy Valtice a Vinařství Kovacs Novosedly uspořádal 15. listopadu, čtyři dny po svátku sv. Martina, tradiční Svatomartinské slavnosti, největší oslavy Svatomartinského vína v Praze.**

Tyto slavnosti mají už v Ambassadoru tradici a jako tradičně dobrou náladu přítomných při ochutnávání vytvářela živá cimbálová muzika Jožky Šmukaře. Mezi návštěvníky jsme mohli vidět obchodní partnery i známé osobnosti politického a společenského života. Jak se přítomní dozvěděli z proslovů zástupců jednotlivých vinařství, letošní ročník Svatomartinského má velmi dobrou kvalitu. Teplé počasí na jihu Moravy přispělo k tomu, že vinaři mohli vína dřív a lépe připravit.

Svatomartinské není nic pro milovníky těžkých a sladkých vín. Je totiž, ať jde o jakoukoli odrůdu, vždy suché. Právě Svatomartinské víno lidé poznají podle etikety. Svatomartinská vína jsou na etiketě označena známým logem Martina na koni. Na záklapce či šroubovém uzávěru lahve je symbol skleničky v národních barvách, jak určuje vinařská legislativa.

## Zájem o Svatomartinské stoupá

Svatomartinské slavnosti prezentují první produkt celoroční práce vinařů a dokazují, že i u nás v České republice jsou vinaři schopni vyrobit výborné mladé Svatomartinské víno, které se dá přirovnat k Beaujolais Nouveau ve Francii.

Ochranou známku na Svatomartinské víno vlastní Vinařský fond, který ji koupil v roce 2005 od vinaře Jiřího Kopečka z Valtic na Břeclavsku. Grafickou známku se svatým Martinem na koni směl používat pouze produkt vinařů registrovaných v České republice, které před uvedením na trh, což je 11. 11., splní daná kritéria a projdou hodnocením nezávislé komise. Při bodování musí víno získat alespoň 80 z celkových 100 bodů. Hodnotí se čistota vína, barva, vůně, chuť a celkový dojem. Při hodnocení kvality

a požadovaných vlastností vín, ucházejících se o možnost v letošním roce používat značku Svatomartinské, uspělo 326 vín od 76 vinařů a vinařských firem. Za největší úspěch Svatomartinských vín označil ředitel Vinařského fondu Zbyněk Vičar ale to, že se stala symbolem a prostředkem setkávání lidí a sdílení radosti ze života.

## Přes dva miliony lahví

Od 11. listopadu jsme si tak mohli vychutnávat opět přes dva miliony lahví těchto prvních letošních vín. Pokud by však vinaři využili právo prodávat všechna vína, která úspěšně prošla hodnocením, pod značkou Svatomartinské, dostalo by se na trh rekordních cca 2,78 milionů lahví. V největší míře jsou letos zastoupena vína bílá, následně růžová a červená. Vzhledem k příznivému průběhu sezony jsou obecně

lehčí s nižším obsahem alkoholu. Nejvíce je bílých vín (149), následovaných růžovými a klarety (101) a červenými víny (76). Pod značkou Svatomartinské lze vyrábět pouze vína povolených odrůd a jejich cuvée. U bílých vín se jedná o Müller Thurgau (80), Muškát moravský (48) a Veltlínské červené rané (21), u růžových o Zweigeltrebe (54), Svatovavřínecké (40) a Modrý Portugal (6) a u červených o Modrý Portugal (53) a Svatovavřínecké (23). Jediné letošní cuvée je růžový klaret.

## Ministr poděkoval vinařům

Pro zemědělce byl vždy svátek Martina 11. listopadu významnou událostí, protože pracemi na vinicích, ale i na dvoře a statku, kde už byla celá úroda pod střechou, končil zemědělský rok. Bývalo to také datum, k němuž čeledíni a děvečky měnili službu u sedláků.

„V dnešní době jsou pro nás Svatomartinské slavnosti příležitostí sejit se s rodinou nebo přáteli a užít si s blízkými u jednoho stolu otevření Svatomartinských vín z hroznů uzrálých na našich

vinicích. A máme opravdu z čeho vybírat,“ uvedl letos při příležitosti svátku Svatomartinských vín ministr zemědělství Marek Výborný. Podle ministra je svátek také příležitostí poděkovat českým a moravským vinařům. „Zaslouží si naše poděkování za to, že se můžeme z českých a moravských vín těšit. Že u nás důležitou roli mají rodinná vinařství a zejména, že se vinařství věnuje stále více mladých lidí.“

O tom, že se jim daří, a to nejen mladým, svědčí řada ocenění na našich, ale i mezinárodních soutěžích a výstavách po celém světě,“ uvedl Marek Výborný.

## Znovín v novém

Jen pár dnů před svátkem Svatomartinských vín přistoupil Znovín Znojmo k zásadní změně vzhledu a obsahu své komunikace se zákazníky. Zkrátil název na Znovín a změnil logo a etikety. Symbol vinařské firmy je teď jednodušší a vína, která jsou mezi zákazníky oblíbená, nesou lidové označení. Lidé mohou koupit lahve s víny tak, jak o něm mluví se svými přáteli. Dají si Rýňák, Vlašák, Veltlín nebo Šedák. Názvy vín také nově doplňují specifikace oblasti, odkud pocházejí. Příkladem mohou být Ryzlink

rýnský ze Šobesu, Tramín červený od Tří dubů nebo Neuburské z Podhoří. Etikety nově nesou přírodní motivy jako jsou rostliny a zvířata z Národního parku Podyjí a viniční tratě - ledňáček, ještěrka a rosníčka. Zákazník se díky naskenování QR kódu může svým mobilem přímo i na danou viniční trať podívat.

„Znovín vždy patřil k propagátorům moderních vinařských technologií a k inovátorům. Hrdě jsme se hlásili ke Znojenskému, zákazníci s námi mohli poznávat viniční tratě. Toto vše jsme nyní do naší komunikace promítlí a značku zmmodernizovali,“ uvedl ke změně ředitel společnosti Karel Matula. Znovín vloni oslavil třicet let, v současné době hospodaří na více než 500 hektarech vinic, což ho řadí mezi největší vinařství u nás. „Vyrážíme do fáze, kdy představujeme nový, svěží, mladý Znovín, který odpovídá dnešním trendům,“ doplnil Karel Matula.

Tři dny po Svatomartinských slavnostech v hotelu Ambassador uspořádal Znovín v Praze na Vltavě tři a půl hodinovou svatomartinskou plavbu na lodi Czechie. Navázal tak na tradici, jež byla v roce 2020 přerušena covidovou pandemií.

**Bohumil Brejžek**



Znovín přichystal k ochutnání tři druhy vín



Dobrou náladu vytvářela cimbálová muzika Jožky Šmukaře



# Dvojité zlato ze světové soutěže likérů putovalo na Moravu

**Novinka na českém trhu ovocných likérů od manželů Kleinerových z Žešova u Prostějova získala nedávno dvojí zlaté ocenění. Stalo se to na mezinárodní soutěži alkoholických nápojů v San Franciscu a jedná se o oceněné přírodní ovocné likéry s dotekem mandlí Ratafia Almond Spirit.**

Ratafia, přírodní ovocný likér s tisíciletou tradicí, je typický pro středomořské oblasti Španělska a Itálie a severovýchodní Francii. Nyní se díky malé rodinné firmě manželů Kleinerových z moravského Žešova u Prostějova dostávají ovocné likéry Ratafia do prodeje i v ČR a SR. Jedná se o originální čistě přírodní ovocné likéry bez aromat a syntetických složek Ratafia Almond Spirit. V nabídce jsou tři druhy – Mandlička, Višnička a Jeřábinka. Všechny likéry jsou čistě přírodní, v ověřené biokvalitě a jako první a dosud jediné přírodní mandlové likéry na světě s certifikací košer. Výhradním distributorem likérů Ratafia Almond Spirit v České republice a na Slovensku je společnost Ultra Premium Brands.

## S vůni rozkvetlých mandloňových sadů

Tvůrkyní receptur originálních přírodních ovocných mandlových likérů Ratafia Almond Spirit je Růženka Kleinerová, manželka uznávaného lihovárníka Jana Kleinera, který podle jejích receptů namíchal tři ovocné likéry, jež zaujaly i porotu jedné z nejprestižnějších mezinárodních soutěží hodnotících alkoholické nápoje San Francisco World Spirits Competition. Ta dvěma z nich udělila nejvyšší možné ocenění v soutěži - dvojitou zlatou medaili (Double Gold).

Více než 25 let zkušeností v oboru lihovarnictví zavedly manželé Kleinerovy dál za hranice prosté výroby. „Naší vizí je spojit přírodu s naším řemeslem a nabídnout tak čistou chuť, která odráží naše hodnoty - čistý

ovocný přírodní mandlový likér bez syntetických náhražek a aromat,“ říká Jan Kleiner a dodává: „Procestovali jsme svět, abychom v Kalifornii objevili autentickou chuť a vůni mandlí, které splňují naše standardy. V Kalifornii se nachází na 7 600 farem, které jsou z 91 % vlastněny rodinami pěstujícími mandle po generace. Jsme nesmírně hrdí na to, že můžeme spolupracovat s farmáři, kteří se věnují udržitelnému zemědělství, a nabídnout tak čistou a vytříbenou chuť mandlí v našich likérech Ratafia Almond Spirit. Tě opravdové pocty se nám dostalo od jednoho z farmářů, který po doušku našeho likéru pronесl, že se cítí, jako by se procházel po svých rozkvetlých mandloňových sadech.“

## Na bázi esenciální silice z dužiny a jadérek mandlí

K produkci 100 000 lahví mandlových likérů je nejprve zapotřebí vykoupit od farmářů 45 tun vysoce kvalitních vyloupaných mandlí. Následně se pomocí speciální technologie, reflektující postupy moderní vědy, které se využívají například také v oblasti výroby luxusních parfémů, získá z těchto plodů nejjemnější, dokonale aromaticky vyvážená mandlová silice (poznámka: cena 1 kg mandlové silice je cca 1 000 euro), jež uchovává všechny důležité složky, bez nichž se nedá dosáhnout co možná nejlepšího výsledku.

Jak říká sama autorka receptů Růženka Kleinerová: „Jadérka mandlí není vhodné zpracovat stejným způsobem jako jejich dužinu, protože veškeré esenciální silice jsou



v dužině uchovávají na jiné bázi než v samotném jádru, které přechovává svůj genetický potenciál, a proto se v nich shromažďují nejcennější aromatické látky.“

## Rodinný lihovar zpracuje ovoce na košer produkt

Ovocné složky likérů Ratafia Almond Spirit, tedy šťávy z višní a aronie, pocházejí od certifikovaných bio pěstitelů napříč Evropou. Samotné likéry pak vznikají v rodinném lihovaru v Žešově u Prostějova. Výsledkem jsou výrobky s označením „košer“, které se tak pyšní nejvyšší možnou kvalitou 100 % přírodního produktu

## Porota ocenila Višničku a Jeřábinku zlatem

Soutěž San Francisco World Spirits Competition (SFWSC) byla založena v roce 2000 a jde o největší soutěž svého druhu v Severní Americe a jednu z největších a nejvýznamnějších soutěží tohoto druhu na světě. Přibližně 5 500 vzorků lihovin letos

hodnotilo v slepých degustačních testech na 70 porotců z řad renomovaných odborníků na alkoholické nápoje jako jsou destilatéři, mixologové, novináři a sommeliéři z celého světa. Porota ocenila přírodní ovocný višňo-mandlový likér Višnička a ovocný likér z aronie (černých jeřabin) s dotekem mandle Jeřábinka v letošním nabitém ročníku likérů hned dvojitou zlatou medaili (Double Gold). Třetí vzorek od stejných autorů s názvem Mandlička získal medaili bronzovou. Podobného uznání se nedostalo v naší novodobé historii ještě žádným tuzemským ovocným likérům. Dvojitou zlatou medaili obdrží produkt pouze tehdy, když mu všichni porotci jednomyslně udělí zlatá ocenění.

## Ultra Premium Brands jako výhradní distributor likérů

Výhradním distributorem likérů Ratafia Almond Spirit



Růženka Kleinerová

v České republice a na Slovensku je společnost Ultra Premium Brands a Ratafia Almond Spirit je jedinou českou značkou v jejím širokém portfoliu nejkvalitnějších a nejluxusnějších alkoholických nápojů z celého světa.

Originální přírodní ovocné mandlové likéry je možné ochutnat a koupit v exkluzivní prodejně Warehouse #1 společnosti Ultra Premium Brands (Sokolovská 105, 186 00, Praha 8 – Karlín).

Eugenie Línková





# Lokální produkty jsou v kurzu: Zájem výrobců o značku Regionální potravina roste



**Soutěž o značku Regionální potravina je pro rok 2023 úspěšně uzavřena. Letošní ročník opět potvrdil zvyšující se zájem o získání tohoto prestižního ocenění.**

Do 14. ročníku se přihlásilo celkem 456 výrobců, což představuje rekordní počet od počátku soutěže v roce 2010. Zájem výrobců o toto označení je mimořádně důležitým signálem svédčícím o rostoucím povědomí a hodnotě regionálních potravin, ale také o významu značky.

Regionální potravina je oceněním nejlepších regionálních produktů, ale také platformou pro sdílení informací, propojování výrobců a rozvoj trhu s kvalitními regionálními potravinami. Nárůst zúčastněných výrobců podtrhuje klíčový přínos regionální pro-

dukce pro ekonomiku i pro společnost jako celek. Toto uznání představuje ocenění nejvyšší kvality, lokálnosti a tradice. Pro Státní zemědělský intervenční fond (SZIF), který tuto soutěž spravuje, je tak rostoucí zájem odrazem skvělé zpětné vazby.

Soutěž probíhá ve všech krajích České republiky s výjimkou Prahy a o značku Regionální potravina mohou soutěžit producenti zemědělských a potravinářských výrobků, kteří mají nejvýše 250 zaměstnanců. Oceněný výrobek pak získává právo zdarma užívat značku Regio-

nální potravina po dobu 4 let. V letošním ročníku se hodnocení účastnil také ministr zemědělství Marek Výborný, konkrétně na Hodnotitelské komisi v Jihočeském kraji.

Cestou podpory kvalitních místních potravin jde celá EU a Česká republika není výjimkou. Díky zvýšené inflaci vedoucí ke stagnující poptávce je současná situace pro spotřebitele i producenty potravin náročná. V tomto období je tedy marketingová podpora kvalitních potravin obzvláště důležitá – vede k výraznému posílení poptávky ze strany spotřebitelů a má dopad na růst prodeje. Jedním z nejviditelnějších marketingových nástrojů je podpora značky v médiích. Například v pořadech Kluci v akci, Pečení na neděli či Herbář. Pravidelně se značkou

Regionální potravina můžete setkat v časopisech Apetit, Gourmet, Forbes. Snadno a pohodlně můžete produkty zakoupit na významných akcích jako jsou Dožínky na Letné, Vinobraní na Pražském hradě, Země žitelka nebo v Sousedské pojízdné prodejně na některé z jejích zastávek v průběhu její tour po republice. Letos byl nákup v pojízdné prodejně ještě lákavější díky novému Regionálnímu Menu, v jehož nabídce byl výběr ze tří jednoduchých pokrmů připravených z oceněných výrobků.

Chcete být v obraze ohledně regionálních ochutnávek a akcí, na kterých se objeví Sousedská pojízdná prodejna? Sledujte webové stránky regionalnipotravina.cz a také Facebookový a Instagramový profil Regionální potravina,

at' nezmeškáte ani jednu příležitost poznat a ochutnat ty nejlepší produkty z vašeho regionu!



## Jihočeský kraj

Farma Liška s.r.o., Statek Horní Dvorce s.r.o., Farma Struhý s.r.o., Dačická Pekárna s.r.o., Markéta Kořínková, LIQUI B ZÁMEČKÝ OVOČNÝ LIHOVAR BLATNÁ s.r.o., Zemědělský podnik Malše a.s., Nouza s.r.o., Zdeněk Misař



## Jihomoravský kraj

Řeznictví a uzenářství Štulpovi s.r.o., Josef Jůza, Markéta Šedivá, Šimon Marák, Zemědělské družstvo Bulhary, PROFILOM, s.r.o., THAYA vinařství, spol. s r.o., Huhuchilli s.r.o., Alena Partyková



## Karlovarský kraj

Josef Pelant, Statek Hlinky s.r.o., Belina s.r.o., Marie Květoňová, Lenka Bezděková, Lucie Zlámalíková, Pivovar Rudohor s.r.o., REGENT PLUS Žlutice spol. s r.o., Miroslav Dimo



## Královéhradecký kraj

L O P O společnost s r.o., Mgr. Martin Odstřil, Pleva s.r.o., David Smetana, Jan Kolowrat – Krakowský, Josefovská uzenina s.r.o., HAVLÍKŮV DVŮR s.r.o., Sýrárna Broumov s.r.o., Bc. Lenka Lacinová



## Liberecký kraj

Střední škola hospodářská a lesnická Frýdlant, Marek Piroch, Ladislav Stehlík, Mléko Jeřmanice s.r.o., Lukáš Mašek, Radka Mayerová, Pivovar Volt s.r.o., Ing. Petr Macháček, Michal Sabáček



## Moravskoslezský kraj

Řeznictví Tichý s.r.o., FARMA ORYX spol. s r.o., Bc. Iveta Svobodová, MVDr. Michaela Hlubková, Alena Jurečková, Medoo Silesia s.r.o., Pivovar Ogar s.r.o., Jaroslava Fojtíková, Jaromír Kublák



## Pardubický kraj

Petr Souček, Zemědělské družstvo se sídlem ve Sloupnici, Mgr. Tomáš Kroulík, Jana Vondroušová, ARMAT spol. s r.o., Ing. Jitka Píchová, Mgr. Monika Pavlisová



## Plzeňský kraj

MgA. Adam Březovský, Jindřiška Janečková, Lucie Fabišíková, Domažlické městské lesy spol. s r.o., Šárka Libenková, Karel Toupal, Jan Jero, Jaroslav Procházka, Střední škola zemědělská a potravinářská Klatovy



## Ústecký kraj

Delius s.r.o., Farma Doupov s.r.o., Martin Honza, Zdeněk Hampl, Jiří Onděčko, Family Bakery s.r.o., Ing. Vratislav Novák, Petr Psota, Vineco s.r.o.



## Kraj Vysočina

Řeznictví Stejskal s.r.o., Tomáš Havlíček, FARMA RODINY NĚMCOVY s.r.o., Agromilk, družstvo vlastníků, LexFin s.r.o., Iva Navrkalová, Ing. Dana Nováková, Náš Kmín s.r.o.



## Středočeský kraj

Gabriela Janebová, AGRO PODLEŠÍ a.s., Zdeňka Mejnarová, Cukrárna Na kopečku, s.r.o., Slaneebeer s.r.o., AGRO Jesenice u Prahy a.s., VČELÍ FARMA PODĚBRADY s.r.o., Robert Parus, WIFCOM a.s.



## Zlínský kraj

VOMA, s.r.o., Řeznictví U Kusáků s.r.o., FARMA-ZPZ s.r.o., Ing. Petr Šobán, Radek Císař, Rožnovské pivní lázně s.r.o., Moštárna Hostětín s.r.o., Jan Plšek, Mgr. Petra Strnad



AUTO POLY

# 3x Škoda Karoq na rok

Zobrazení výhry je pouze ilustrativní. Změna pravidel vyhrazena.



## STŘIHNĚTE A VYHRAJTE

Hrajte s chutí! Nakupujte potraviny značek kvality, vystřihujte loga, nalepujte a posílejte. Vyhrajte vůz Škoda Karoq na celý rok a tisíce dalších cen týden co týden. Soutěžit můžete sami nebo v týmu a zvýšit tak šance na výhru!



Herní karty ke stažení  
a více na [akademiequality.cz](http://akademiequality.cz)



# Projekt PRO CHMEL pomáhá českým chmelařům

**Český výzkumný projekt PRO CHMEL, který inicioval Plzeňský Prazdroj spolu s Microsoftem a Chmelařským institutem, přinesl po dvouletém měření vlivu počasí na růst chmele první výsledky. Vědci poprvé v historii zjistili, kolik vody během sezony potřebuje chmelová rostlina, aby prospívala. Chmelaři teď také vědí, jak dlouho vydrží voda v půdě a kdy chmel s ohledem na předpověď počasí začne usychat. To jim pomáhá rozhodnout, kdy a v jakém množství zavlažovat. Letošní zkušenosti ukazují, že změna taktiky zavlažování na základě získaných dat přinesla na zapojené chmelnicí v Chrášťanech zvýšení úrody až o 40 procent.**

Do projektu PRO CHMEL je již dva roky zapojeno šest chmelnic na Žatecku. Experti na nich instalovali půdní sondy, meteostanice a časosběrné kamery. V sezoně jsou pak speciální senzory – tzv. chmelové EKG – napojeny přímo na rostliny chmele. Tyto přístroje celoročně měří klimatické podmínky na chmelnicích a ve vegetačním období snímají vliv vnějších podmínek na růst plodiny, která je zásadní pro chuť a vůni piva.

## Dva litry vody denně pro každý stonek chmele

„Na základě měření jsme zjistili, kolik chmel potřebuje vody v různých fázích svého růstu, a jak se tato potřeba vyvíjí v průběhu sezony. Poprvé v historii tak víme, že chmel ve vegetačním období spotřebuje v průměru 2 litry vody denně pro každý stonek, což znamená denně 10-12 litrů vody na celou rostlinu. Vedle toho jsme zjistili, jak dlouho voda vydrží v půdě s ohledem na různé typy počasí, i jak rychle se vsakuje do hlubších vrstev. To dává základ k tomu, aby chmelaři věděli, kolik vody musí na pole dodat, aby rostlina nepřestala prospívat,“ vysvětluje Ivan Tučník, vedoucí projektu PRO CHMEL z Plzeňského Prazdroje.

## Pěstitelé získali databázi

Všechny údaje naměřené na chmelnicích jsou nyní shromážděny v online databázi, která je dostupná všem zapojeným pěstitelům. Mají



tak přehled o počasí za poslední dva roky (teplota, srážky, vlhkost vzduchu, směr a rychlost větru, sluneční svit apod.), vlhkosti a teplotě půdy v různých hloubkách nebo přírůstků biomasy na chmelnicích. Během sezony mají pěstitelé také informace o vlivu počasí na průtok živin v rostlině, na změnu tloušťky stonku nebo úroveň stresu rostliny. Na základě takto komplexních dat je možné přizpůsobit péči o chmel a alespoň částečně bojovat s klimatickou změnou, která má na rostlinu v posledních desetiletích výrazně negativní vliv.

„Nyní máme změřeno, kolik vody potřeboval chmel v posledních dvou sezonách. Bohužel stále přetrvává problém s nedostatkem vegetační vláhy především na Žatecku, které leží ve srážkovém stínu Krušných hor. Navíc mnozí chmelaři nemohou v některých sušších letech odebrat vodu z řek. Takže bude třeba zajistit efektivní využití nedostatkové vody tak, aby ji chmel dostal v potřebném objemu především v kritických obdobích vegetace,“ doplňuje Pavel Donner z Chmelařského institutu, který se na projektu podílí od samého začátku.



## Zkušenost farmáře: funguje to!

Poznatky z prvního roku měření projektu PRO CHMEL letos na jaře aplikoval Václav Burger, jeden ze zapojených pěstitelů z farmy LUPOFYT s. r. o., a díky získaným datům kompletně upravil závlahu na své chmelnici v Chrášťanech. „Sledovali jsme vývoj vlhkosti v půdě za loňský rok a zjistili jsme, že chmel nám úplně vyčerpá vodu zejména v hlubších vrstvách půdy. Tato voda se tam však nevrátila během celého podzimu, zimy a ani jara, protože srážky byly nedostatečné. Ze zkušeností víme, že vláha po dešti drží v půdě dlouho. Proto jsme se letos rozhodli upravit celou strategii zavlažování a začali jsme už v březnu. Půdu jsme tak výrazně nasýtili vodou ještě před sezonou na jaře, kdy jí ještě máme dostatek. A vláha nám v půdě vydržela i v době, kdy ji chmel potřeboval,“ říká Václav Burger a dodává: „Díky tomu byl výnos na chmelnicích, kde jsme využili data z projektu PRO CHMEL, 2,1 tuny chmele na hektar, navíc ve výborné kvalitě, zatímco v minulých třech letech z těchto chmelnic činil pouze 1,1 - 1,4 tuny na hektar. Vý-

nos našich nezavlažovaných chmelnic byl v tomto roce 1,45 t chmele z hektaru.“

## Závlahový model předpoví budoucí potřebu vody

Díky dvouletému měření vznikla rozsáhlá online databáze, která zároveň slouží jako základ k vývoji speciální aplikace, jež chmelařům pomůže s pěstováním tradiční pивovarnické plodiny. Kanadská společnost TensoAI nyní finišuje s vývojem závlahového modelu – „mozku“ celé připravované aplikace. „Pomocí velkého množství dat, které jsme shromáždili v průběhu dvou let měření, jsme zpracovali prediktivní model, který na základě naměřených údajů a analýzy historických faktů umí předpovědět výnos a kvalitu pěstovaného chmele. Jde o uživatelsky jednoduchý nástroj. Chmelaři zadají cílený výnos a kvalitu chmele a systém jim na základě množství srážek, předpovědi počasí, půdních podmínek a dosavadní závlahy předpoví, kolik vody je ještě potřeba na chmelnici dodat v následujícím období. Chceme tak pěstitelům poskytnout pomůcku, která bude nejen na špičkové technické úrovni, ale především užitečná,“ popisuje Ramen Dutta z TensoAI.

Na jaře příštího roku vznikne k online databázi a závlahovému modelu i „tvář“, tedy uživatelsky přívětivá aplikace, která bude k dispozici všem zapojeným pěstitelům. Současně chtějí partneři do projektu přizvat i další tuzemské farmáře, kteří by také získali přístup k aplikaci a díky tomu mohli na svých chmelnicích efektivněji zavlažovat. To by mělo pomoci zachovat kvalitu i výnosy tuzemského chmelařství, které je třetím největším producentem chmele na světě.

**Dvoustranu ke chmelu a pivu ve spolupráci s tiskovým oddělením Plzeňského Prazdroje připravila: Eugenie Línková**

## Zajímavosti spojené s produkcí chmele

O Projektu PRO CHMEL se účastní šest pěstitelů z oblasti Žatecka. Ti byli ve spolupráci s Českou zemědělskou univerzitou, Chmelařským institutem a Svazem pěstitelů chmele ČR vybráni tak, aby pokryli co možná nejširší škálu půdních a klimatických podmínek, v nichž se na Žatecku chmel pěstuje. Do budoucna se ale počítá s tím, že technologické řešení, které vznikne, budou moci používat i další chmelaři v Česku. Na projektu spolupracuje zhruba 30 expertů ze tří kontinentů; od Singapuru po San Francisco, od Bělehradu po Quebec.

O Česká republika je jedním ze světových lídrů v produkci chmele s více než tisíciletou tradicí. Ročně se zde na 5 000 hektarech vypěstuje téměř 6 000 tun chmele. Z toho přes 80 % tvoří neslavnější odrůda – Žatecký poloraný červeňák – s jemným aroma a nezaměnitelnou chutí, typickou mj. pro plzeňský ležák. Produkce českého chmele ale v posledních deseti letech výrazně kolísá, a to právě vlivem nestálosti počasí a nepravidelných srážek. Příkladem je rok 2012, kdy české chmelnice vyprodukovaly jen 4,3 tisíce tun sklizně, zatímco o čtyři roky později přes 7,7 tisíce tun. Rozdíl v úrodě tedy činil 44 %, přičemž plocha chmelnic se změnila jen o 8,5 %. V ostatních letech nejsou rozdíly tak velké, ale jsou pořád viditelné. Meziroční výkyvy opakovaně přesáhly tisíc tun, tedy okolo 20 %.

O Plzeňský Prazdroj patří mezi tuzemské lídry v oblasti udržitelného podnikání. Loni v říjnu představil zcela novou strategii udržitelnosti. Zavazuje se v ní k dosažení uhlíkové neutrality ve výrobě do roku 2030, využívání výhradně obnovitelných zdrojů energie nebo k cirkularitě svých obalů. Zároveň hodlá ještě více prohloubit svou pozici lídra v hospodaření s vodou. Důraz klade i na to, jaký vliv má jeho podnikání na zaměstnance i celou společnost. V roce 2022 získal v žebříčku Byznysu pro společnost TOP Odpovědná firma dvě významná ocenění; první místo v kategorii odpovědného reportingu a hlavní cenu Trendsetter mezi velkými firmami. S exportem do více než 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v regionu a největším exportérem českého piva. O Asahi Europe & International (AEI) je součástí Asahi Group Holdings, globální nápojové a potravinářské společnosti kótované na tokijské burze v Japonsku. Vznikla díky akvizicím, které umožnily Asahi Group Holdings, tradičnímu japonskému výrobci piva, whisky a široké škály potravinářských výrobků založit a posílit své podnikání v Evropě a po celém světě. Firma zaměstnává více než 10 000 lidí, provozuje 19 výrobních podniků v 8 zemích Evropy a dále se s výjimkou Japonska a Oceánie stará celosvětově o export (90 trhů). Mezi její nejznámější značky se řadí Asahi Super Dry, Pilsner Urquell, Peroni Nastro Azzurro, Grolsch a Kozel. AEI dlouhodobě usiluje o udržitelný způsob podnikání a je členem několika mezinárodních koalic v této oblasti. Své nejnovější závazky pak představila v loňském roce v programu Legacy 2030.







# Bednáři z Prazdroje jsou dnes už světovým unikátem

**Bednářská parta z Plzeňského Prazdroje koncem října přímo v areálu pivovaru dokončila podzimní smolení dubových ležáckých sudů. Touto tradiční „revizí“ prošlo patnáct z celkem stovky velkých sudů, v nichž v historických pivovarských sklepích zraje Pilsner Urquell tak, jako před 181 lety. Plzeňský ležák kvasící a zrající v původních podmínkách slouží plzeňským sládkům k pravidelnému porovnávání s pivem vyrobeným v moderním zařízení, aby dokázali zachovat výjimečnou chuť plzeňského piva.**

Prazdroj má aktuálně ve svých sklepích více než sto ležáckých dřevěných sudů, které bednáři pravidelně udržují a opravují. Dvakrát v roce, na jaře a na podzim, část sudů vyvalí ze sklepů a vysmolí. „Smolení je tradiční postup údržby dřevěných sudů a jde v podstatě o dezinfekci dubového sudu před jeho opětovným naplněním pivem. Velký ležácký sud má objem až 40 hektolitrů a prázdný váží 800 kg, proto

práce vyžaduje přítomnost všech osmi členů party a hodně opatrnosti,“ vysvětluje vedoucí prazdrojské bednářské party Karel Hofman.

Do dubového sudu bednáři nalijí smolu ohřátou na 200 stupňů Celsia a jeho převahou ji rovnoměrně rozlijí po celé vnitřní ploše. Tato vrstva zajistí, že pivo nebude v přímém kontaktu se dřevem, aby z něj nepřebíralo nežádoucí vůně a chutě. Základním

materiálem pro výrobu smoly je pryskyřice, která se získává z jehličnatých stromů, hlavně z borovic. Prazdrojští bednáři používají směs čínské, kanadské a americké pryskyřice. Pivovarská smola vzniká čtyřhodinovým společným povarováním těchto druhů.

Vysklepení, tedy vyvalení ležáckých sudů ze sklepů na povrch, jejich smolení a následný návrat zpátky „pod zem“ zabere bednářům dva týdny. Letos na podzim pivo-

varští bednáři ošetří 15 sudů s celkovým objemem 585 hektolitrů a spotřebují přitom přibližně 100 litrů smoly.

Po vysmolení jsou sudy znovu připraveny k naplnění pivem Pilsner Urquell. V rámci prohlídek pivovaru z nich mohou návštěvníci v historických sklepích ochutnat nefiltrovaný a nepasterizovaný ležák.

„Zlatá léta bednářského řemesla v Prazdroji byla na přelomu 19. a 20. století. V té době měl pivovar ve svých sklepích až 7 000 velkých dubových ležáckých sudů a další tisíce menších soudků v oběhu. Těch bylo za první republiky až půl milionu. Každoročně se navíc ve strojní bednárně vyrobilo na 40 000 nových sudů. A pivovar zaměstnával až 150 bednářů,“ dodává Karel Hofman.

S tím, jak byly dřevěné sudy postupně nahrazovány kovovými, význam bednářského řemesla klesal. Plzeňský Prazdroj se ale zasadil o to, aby tradiční bednářské pivovarnické řemeslo přetrvalo i ve 21. století.

Dnes plzeňská parta čítá osm bednářů a je pravděpodobně poslední bednářskou partou pracující přímo v pivovaru na světě. Nejčastěji vyrábějí tzv. transportní soudky menších objemů do 50 litrů, kterých vzniká ročně několik desítek a jejichž výroba trvá zhruba tři dny. Velký ležácký sud o objemu 40 hektolitrů pak dvěma bednářům zabere zhruba měsíc. „Na výrobu sudů používáme výhradně dubové dřevo rostlé na tvrdém podloží, kde duby rostou pomalu, čímž vzniká husté dřevo s letokruhy velmi blízko u sebe. Než se dřevo použije na výrobu sudů, schne přirozenou cestou 6 až 10 let. Vychází to zhruba tak, že jeden centimetr dřeva schne jeden rok,“ říká Karel Hofman.

Práce plzeňské party bednářů je natolik unikátní, že byli v roce 2018 zapsáni na národní Seznam nemateriálních statků tradiční lidové kultury. Nyní usilují o zápis na celosvětový seznam UNESCO.

Eugenie Línková

## Adam Legerský: nový finanční ředitel Plzeňského Prazdroje

**Plzeňský Prazdroj má nového finančního ředitele. Od října se jím stal Adam Legerský, který se do firmy vrací po třech letech. Ve funkci střídá Karinu Příbylovou.**

Adam Legerský je s Prazdrojem spjatý od roku 2014, kdy nastoupil do finančního oddělení a během téměř sedmi let prošel několika pozicemi. Následně strávil rok v mateřské společnosti Asahi Europe&International (AEI) na pozici vedoucího finančního plánování a analýz. Poslední dva roky pak působil ve funkci finančního ředitele italské společnosti Birra Peroni, která stejně jako Prazdroj je součástí AEI.

„Adam hrál klíčovou roli při transformaci společnosti Birra Peroni. V pozici lídra pro finance utvářel finanční strategii firmy a zajišťoval, aby zůstala jak zisková, tak

udržitelná. Ve svém předchozím působení také prokázal, že dokáže efektivně pracovat s týmem a vytvářet pozitivní pracovní prostředí. Věřím, že si tohle nastavení přinese i do Prazdroje,“ říká generální ředitel Plzeňského Prazdroje Dragos Constantinescu.

Adam Legerský zahájil svou pracovní kariéru již během studií na pražské Vysoké škole ekonomické, když nastoupil do společnosti ExxonMobil. Před příchodem do Prazdroje pracoval necelé tři roky ve společnosti British American Tobacco, kde získal zkušenosti se segmentem rychloobrátkového spotřebního zboží.



**Plzeňský Prazdroj**



**Bednáři** vždy byli neoddelitelnou součástí pivovaru. Už v době první republiky, konkrétně v roce 1926, si tehdejší Městský pivovar v Plzni nechal registrovat kruhovou ochrannou známku s bednářským soudkem, který se stal do dnešní doby jeho neodmyslitelnou součástí a jedním ze symbolů pivovaru.





# Zdravé dárky s Ovocňákem

## ■ arónie a rakytník jsou hvězdy Vánoc

Vymýšlení vánočních dáreků není nic jednoduchého. Díky Ovocňáku si už ale nemusíte lámat hlavu a vypustit každoroční stres. Ovocňák to ví, a proto nachystal dárky, které jsou maximálně zdravé a bez přidaných nesmyslů. Dárkové sady plné dobrot nabitých vitamíny jsou plné kvalitního ovoce z česko-slovenských sadů lisovaného tak, aby si zachovalo všechny vitamíny a minerály.

### Dárková aróniová sada

Plody arónie, neboli černého jeřábu, mají ohromné zdravotní benefity a k tomu nezaměnitelnou sladko-trpkou chuť. Jsou velmi bohaté na vitamíny C, B, E a P i na organické kyseliny. Navíc jsou ideální na chladnější období díky své schopnosti podpořit imunitu a bojovat proti chřipce a nachlazení. Ovocňák si proto připravil dárek všech dáreků – sadu plnou dobrůtek s arónií, které nejen zachutnají, ale i zaženou nemoc. Najdete v ní aróniovou šťávu s lehce trpkou ovocnou chutí, aróniový džem ideální pro zdravá rána a aróniový čaj, který vám pomůže zahnat zimní neduhu.

Dárková aróniová sada obsahuje 250 ml 100% aróniové šťávy, 200 g 100% aróniového džemu a 48 g čaje Aróniová vzpruha pyramidky. Pořídíte na [www.ovocnak.cz](http://www.ovocnak.cz) za 379 Kč.

Dárková rakytníková sada s hruškovým džemem

### Dárková rakytníková sada s hruškovým džemem

Rakytník je superhrdina vitamínu C a má ho skutečně na rozdávání. Odložte pilulky a začleňte do jídelníčku tuhle zázračnou rostlinu, která prospěje vaší imunitě, pleti a celkově vašemu zdraví. Ovocňák má to nejlepší z rakytníku, který pěstuje ve vlastních sadech, krásně zabalené v této dárkové sadě, která obsahuje rakytníkovou šťávu lisovanou za studena, rakytníkový čaj a lahodný džem rakytník-hruška, díky kterému si tuhle vitamínovou bombu můžete i namazat na chleba.

Dárková rakytníková sada obsahuje 250 ml 100% rakytníkové šťávy, 100% rakytníkový čaj a džem rakytník-hruška. Pořídíte na [www.ovocnak.cz](http://www.ovocnak.cz) za 379 Kč.

### Dárková rakytníková sada s plecháčkem

Stejně jako předchozí rakytníková sada, tahle je plná vitamínů, minerálů a zdravých dobrot, které vás budou celou zimu držet nad vodou. Ovocňák k rakytníkovému sirupu a čaji s meduňkou přidal i tradiční plecháček, ze kterého si tyto produkty vychutnáte ještě lépe. Dárek pak bude dělat radost i dlouho potom, co sirup a čaj vypijete. Jen pro zajímavost zbývá dodat,

že veškeré ovoce na 12 hektarech farmy s ekologickým hospodařením je v bio kvalitě. Biofarmu Beckov vyznamenal v roce 2022 Ekotrend Slovakia označením Biofarmu roku.

Dárková sada obsahuje 250 ml rakytníkového sirupu, 50 g sypaného rakytníkového čaje s meduňkou a plecháček Ovocňák vintage styl 250ml. Pořídíte na [www.ovocnak.cz](http://www.ovocnak.cz) za 379 Kč.

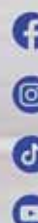
Všechny dárkové sady Ovocňák uloží do krásného balení, takže vy si nervy i balicí papír můžete ušetřit! Tak zdravé a veselé!

Tomáš Kořínek



[www.jogurtmarlenka.cz](http://www.jogurtmarlenka.cz)

[www.mlekarna-valmez.cz](http://www.mlekarna-valmez.cz)





Dle  
ORIGINÁLNÍ  
ODKOLKOVY  
RECEPTURY

*Odkolek*

TRADIČNÍ ČESKÁ  
  
**Odkolek**  
1850  
PEKÁRNA



PEČENO Z OVĚŘENÝCH  
INGREDIENCÍ



## Kouzlo Vánoc

LAHODNÉ CUKROVÍ S MÁSLEM  
PRO DOKONALE STRÁVENÉ  
CHVÍLE POHODY

[WWW.ODKOLEK.CZ](http://WWW.ODKOLEK.CZ)